

Bioleks: Semmel-Knödel

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-semmel-knoedel

Zutaten für 4-6 Personen:

- 10 altbackene Brötchen
- 3/8 Liter Milch
- 4 Eier
- 1 Zwiebel
- 100g durchwachsener Speck
- 4 EL feingehackte Petersilie
- 25g Butter
- Muskatnuß
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Brötchen in sehr dünne Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und etwas geriebenem Muskat vermischen. Die Milch erwärmen und darübergießen. Mit einem großen Teller beschweren und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Speck und Zwiebel fein würfeln. Den Speck in einer Pfanne auslassen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Dann alles abkühlen lassen und mit den Eiern unter den Teig mischen.

Butter schmelzen lassen und mit der gehackten Petersilie unter den Teig mischen. Mit angefeuchteten Händen Knödel formen. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen und in dem leise simmernden Wasser die Knödel ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann vorsichtig aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 8.12.1995

Prominenter Gast: Renate Schmidt