

Semmelknödel

Für 4 Personen

**500 g altbackene Semmeli,
4 dl Milch, 100 g Speck-
würfeli, 1 Zwiebel gehackt,
2 Eier, 1 Bund Schnittlauch,
Salz und Pfeffer.**



Die Brötchen fein schneiden und mit Milch einweichen. Die Speckwürfeli mit der gehackten Zwiebel glasig braten und mit den Eiern und dem Schnittlauch zur Brotmasse geben. Miteinander gut verkneten. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Händen pfirsichgrosse Kugeln formen. In heissem, nicht kochendem Wasser gar ziehen lassen (15 Minuten). Als Beilage zu Saucen-
fleischgerichten oder als Hauptgericht mit Salat servieren. Gebratene Knödel: Kalte Knödel in Scheiben schneiden und in Butter beidseitig goldgelb braten.