

Semmelknödel

Zutaten (6 Portionen)

300 g Knödelbrot gewürfelt
5 Stängel Petersilie, abgezapft
80 g Zwiebeln, halbiert
25 g Butter und etwas mehr zum Einfetten
220 g Milch
3 Eier
1 TL Salz
2 Prisen Pfeffer
2 Prisen Muskat
500 g Wasser

Zubereitung

Petersilie und Zwiebeln in den Mixtopf geben, 3 Sekunden / Stufe 6 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter zugeben und 3 Minuten / 120°C / Stufe 1 dünsten.

In dieser Zeit Varoma-Behälter und Einlegeboden einfetten.

Milch in den Mixtopf zugeben und 2 Minuten / 60°C / Stufe 1 erwärmen.

Brötchenwürfel, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben, mithilfe des Spatels 20 Sekunden / LL / Stufe 3 vermischen, umfüllen und nochmals mit dem Spatel vermischen.

Mit angefeuchteten Händen aus dem Knödelteig 12 Knödel formen, im Varoma-Behälter und auf dem Einlegeboden verteilen und Varoma verschließen.

Mixtopf spülen.

Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und 20 Minuten / Varoma / Stufe 1 garen.

Varoma absetzen und Semmelknödel als Beilage servieren.

Anmerkung

Wir mögen lieber kleinere Knödel (kann man mehr essen ☺). Deshalb habe ich ca. aprikosengroße Knödel geformt, die Masse ergab 20 Stück.

