

Semmelknödel von Laura Maurer

Mengen für 30 Personen

Alles gut verkneten, zu Kugeln formen und anschliessend für ca. 20-30 Min in Salzwasser kochen.

Nach belieben kann man auch noch weitere Zutaten untermischen (zb. Speck).

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer, Petersilie

| | |
|--------------------|--|
| 3.75 kg Brot | zwei bis drei Tage alt, in Würfel schneiden |
| 3.75 Liter Milch | Milch erwärmen, über Semmel giessen und ca 45 Min stehen lassen. |
| 15 Stück Eier | Mit Gewürzen verquirlen und mit den aufgeweichten Semmeln verkneten. |
| 7.5 Stück Zwiebeln | fein schneiden, in Pfanne andünsten und unter Masse mischen. |