



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Kräutersemmelknödel



Einkaufsliste:

Vollkornbrötchen, 4, vom Vortag

Milch, 3,5%, 200 ml

7 Kräutermischung, 1 Bund

Lauchzwiebeln, 2

Eier, 2

Muskatnuss

Salz

Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

	 einfach	 preiswert
	 warm servieren	
 vegetarisch		

Vorbereitung:

- altbackene Brötchen in Würfel oder Scheiben schneiden,
- Milch erwärmen und darüber gießen,
- ca. 20 min. einziehen lassen,
- mit den Händen gut verkneten,
- Kräuter klein schneiden,
- Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden,
- den Brötchenteig mit den Kräutern, den Lauchzwiebeln und den Eiern gut vermengen,
- mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und
- daraus kleine Knödel formen

Zubereitung:

- die Knödel mit einer Schaumkelle in kochendes, gesalzenes Wasser geben, Temperatur absenken,
- die Knödel im simmernden Wasser ca. 15 – 20 min. garen,
- mit der Schaumkelle rausheben,
- in halbohohe Gläser geben und im Backofen warm halten,
- kurz vor dem Servieren die gewünschte Sauce drübergießen,
- mit Petersilie bestreuen und
- mit einem Bambusspieß den Gästen reichen



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Tipps:

- Die verwendeten Brötchen sollten nicht frisch sein, entweder vom Vortag oder auch 2-3 Tage alt.
- Die Knödel schmecken aus Vollkornbrötchen etwas deftiger.
- Die empfohlene Kräutermischung „7 Kräuter“ entspricht der Frankfurter Sauce (siehe auch dort). Wenn ihr diese nicht bekommt, nehmt die vorhandenen Kräuter, wobei Glattpetersilie dabei sein sollte.
- Als Saucen zu den Knödeln eignen sich sehr gut: Bratensaucen, aber auch Pilzrahmsaucen mit Pfifferlingen oder Steinpilzen.

Dazu harmoniert:

- ein klassischer Bordeaux.