

## Zutaten für 15 kleine oder 8-10 große Semmelknödel:

500 g Semmelwürfel/trockenes Brot (=ca. 9 Semmeln)  
500 ml Milch  
50 g Butter  
1 große Zwiebel  
2 TL Knoblauchpaste oder 1-2 Knoblauchzehen  
4 Eier  
2 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, uvm.)  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

- 1) Gebt die Semmelwürfel in eine große Schüssel. Schneidet die Zwiebel klein und bratet sie in einer Pfanne mit etwas Butter oder Olivenöl scharf an.
- 2) Gebt die Butter zur Milch und erwärmt sie am Herd oder in der Mikrowelle.
- 3) Verteilt die Zwiebeln über den Semmelwürfeln, die Kräuter, den Knoblauch, die verquirlten Eier, die Milch-Butter-Mischung und schließlich würzt ihr alles mit ca. 2-3 TL Salz und etwas Pfeffer.
- 4) Lasst die Mischung 5-10 min lang stehen, damit die Milch einziehen kann. Danach wird kräftig geknetet, bis die Masse feucht, aber nicht matschig ist. Falls die Würfel noch zu trocken sind, könnt ihr bei Bedarf noch etwas Milch hinzufügen.
- 5) Zum Formen verwende ich einen Eisportionierer (pro Knödel 1 Portionierer voll) und drücke die Masse mit den Händen zunächst kräftig zusammen. Danach forme ich sie zu Knödeln. Falls die Masse an den Händen klebt, nehmt etwas kaltes Wasser zur Hand und benetzt damit die Handinnenflächen. Die Knödel legt ihr am besten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett.
- 6) Deckt sie mit Alu- oder Frischhaltefolie ab und legt sie für mind. 30 min in den Kühlschrank, damit sie fester werden und beim Kochen nicht zerfallen. Ihr könnt sie auch über Nacht dort lagern.
- 7) Bringt einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen. Schaltet die Hitze herunter, damit das Wasser nur leicht kocht (bei mir Stufe 4-5 von 9). Gebt nicht zu viele Knödel auf ein Mal hinein, da sie noch stark aufgehen und kocht sie ca. 10-15 min bis sie groß und weicher geworden sind.
- 8) Nehmt sie mit einer Schaumkelle aus dem Wasser und lasst sie gut abtropfen. Danach serviert ihr sie noch warm. Falls ihr sie einfrieren wollt, macht ihr das am besten mit den ungekochten Knödeln. Die halten sich im Gefrierschrank einige Monate. Wichtig ist nur, dass sie luftdicht verpackt werden.



### **Sastojci za 15 manjih ili 8-10 velikih knedli:**

500 g suhog kruha, narezanog na kockice (=ca. 9 zemički)

500 ml mlijeka

50 g maslaca

1 velika glavica crvenog luka

2 kašičice paste od bijelog luka ili 1-2 čehne bijelog luka

4 jaja

2 kašike svježeg ili zamrznutog začinskog bilja (peršun, vlasac, itd.)

so, biber

### **Priprema:**

1) Kockice suhog kruha stavite u veću zdjelu. Luk izrežite na sitne kockice i popržite na maslinovom ulju ili maslacu dok ne poprime lijepu boju.

2) Maslac dodajte u mlijeko i sve skupa zagrijte u mikrovalnoj ili na šporetu.

3) Poprženi luk saspite preko kockica kruha, dodajte i začinsko bilje, bijeli luk, umućena jaja, mješavinu mlijeka i maslaca i začinite sve solju (2-3 kašičice) i biberom.

4) Ostavite mješavinu sastojaka 5-10 min da odstoji kako bi mlijeko omekšalo kruh. Zatim sve premijesite dok smjesa ne postane vlažna (ne gnjecava ili rijetka). U slučaju da su kockice još suhe, po potrebi dodajte još malo mlijeka.

5) Za formiranje koristim kašiku za sladoled (jedna puna kašika za 1 knedlu). Smjesu rukama prvo dobro pritisnem pa tek onda formiram knedle. U slučaju da se smjesa lijepi za ruke, malo dlanove ruku nakvasite vodom. Knedle redajte na tacnu obloženu pek papirom.

6) Tacnu prekrijte alu- ili prozirnrom folijom i stavite u frižider na najmanje 30 min da se knedle stegnu. Tako vam se prilikom kuhanja neće raspasti. Po želji ih možete i preko noći ostaviti u frižideru.

7) U jednom loncu zagrijte dosta vode skupa sa malkice soli. Vatru smanjite na srednju (kod mene 4. ili 5. stepen od 9). Ne stavljajte previše knedli jer se one prilično napušu i kuhajte ih 10-15 min dok ne omekšaju.

8) Izvadite ih iz vode i ostavite da se dobro okapaju. Servirajte ih još vrele. Ako biste ih rado zamrzli, učinite to sa sirovim tj. nekuhanim knedlama. Samo ih stavite u vreću ili posudu koja se može dobro zatvoriti i tako će u zamrzivaču izdržati i nekoliko mjeseci.

