Artikel vom 12.03.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 02:51 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/semmelknoedel-aus-dem-ofen

Semmelknödel aus dem Ofen



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 8 bis 10 Portionen):

300 bis 400 g Brot, Brötchen oder Brezeln vom Vortag (gerne gemischt)

4 Eier

300 ml Milch

1 Bund frische Petersilie

1 TL Salz

1 TL gemahlener Pfeffer

1 TL geriebener Muskat

2 Zwiebeln

1 EL Butter

1 EL Rapsöl

Zubereitung:

Die Petersilie waschen, grob hacken und beiseitestellen. Die Backwaren fein würfeln und in eine große Schüssel geben. Die Zwiebeln fein würfeln und mit Butter und Öl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen, die Milch und die Gewürze dazugeben, nicht kochen lassen! Dann über die Brotwürfel gießen, alles verrühren, so dass überall Flüssigkeit hinkommt, und 10 bis 15 Minuten durchziehen lassen. Die Petersilie und die Eier zur Masse geben und alles gut durchmischen. Eine Backform (Springform oder Gugelhupfform Ø 26) einfetten oder mit Backpapier auslegen, die Masse hineingeben, bis in die Ecken drücken und oben glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 C Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten goldbraun backen. Ist der Knödel durchgebacken, aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form stürzen. In Scheiben schneiden und direkt servieren oder die Scheiben von beiden Seiten in Öl oder Butterschmalz kross anbraten.

Tipp:

Man kann vor dem Backen in die Masse auch 100 bis 150 g Speckwürfeln geben.

Kathrin Fries