

Semmelknödel / Serviettenknödel



Zutaten

1/2 Zwiebel
1 Handvoll Petersilie
25 g Butter
220 g Milch
3 Eier
1 TL Salz
2 Prisen Pfeffer
Muskat
500 g Wasser

Zubereitung

Zwiebel und 1 Handvoll Petersilie abgezupft 3 Sek / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter zugeben und 3 Min / Varoma / Stufe 1 andünsten. Milch dazugeben und 90 Sek / 60°C / Stufe 1 erwärmen.

Eier, Salz, je 2 Prisen Pfeffer und Muskat und die Hälfte des Knödelbrotes mithilfe des Spatels 10-15 Sek / Linkslauf / Stufe 3 vermischen.

Restliches Knödelbrot dazumischen mit dem Spatel für 10 Sek / Linkslauf / Stufe 3.

Mit feuchten Händen 8 Knödel formen, in den Varoma geben, Wasser in den TM, Varoma aufsetzen und 20 Min / Varoma / Stufe 1 dampfgaren.

Variante Serviettenknödel:

Aus Semmelknödelteig 2 Serviettenknödel formen, in den Varoma geben, Wasser in den Mixtopf geben und 20 Min / Varoma / Stufe 1 dampfgaren.

Variante Fastenknödel:

Aus Semmelknödelteil kleinere Knödel formen und schwimmend in Fett herausbacken.

Eventuell in Erbsencremesuppe servieren.