

Semmelknödel (4 Stück)



Zutaten

4 frische Semmeln
100 ml Milch
1 großes Ei
100 g Schinkenspeck
1 Zwiebel
¼ TL Majoran
Muskat
Salz
Pfeffer
Öl zum Anbraten

Zubereitung

Die Semmeln mit der Hand zerkleinern, die warme Milch darüber geben und 15 Minuten einweichen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln kleinhacken und den Schinkenspeck würfeln. Diesen mit dem Majoran im Öl andünsten und etwas abkühlen lassen. Ei, Muskatnuss, Pfeffer, Salz und die Zwiebel-Speckmasse unter die Brötchenmasse mengen. Nochmal 10 Minuten ziehen lassen. Danach durchkneten und aus der Masse 4 Knödel formen und in siedendem Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen. Öfters wenden, das Wasser darf nicht kochen.

Beilage

Dunkle Soße oder Pilzragout