



© Ulli Hammerl

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Eingemachtes und Co.

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: Keine Angaben

.....

Verfasst von: Waltraud Kaml

.....

Zutaten

Kräuter-Gewürz-Mischung

.....

20 G Brennnessel

.....

3 G Beifuß

.....

3 G Ysop

.....

2 G Oregano

.....

1 G Salbei

.....

1 G Apfelminze

.....

Semmelknödel

500 G (Vollkorn)knödelbrot)

500 ML Milch

2 Eier

1 Zwiebel

Butter zum Anrösten

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Kräuter-Gewürz-Mischung

1. Die Kräuter im Sommer sammeln und gut trocknen lassen.
2. Zerkleinern und vorsichtig vermischen.

Die angegeben Menge ergibt gut 30 g!

3. Sie geben den Semmelknödeln eine besondere Würze.

Semmelknödel

1. Zwiebel klein schneiden und in Butter anrösten und abkühlen lassen.
2. Das Knödelbrot zusammen mit der Milch, den Eiern, den Zwiebel, Salz und Pfeffer sowie der Gewürz-Mischung vermengen. Den Knödelteig gut 30 Minuten ziehen lassen.
3. Mit den Händen Knödel in der gewünschten Größe formen.
4. In köchelndem Salzwasser ca. 15 bis 20 min ziehen lassen.