



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)
	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.