

Semmelknödel



Frisch zubereitete Semmelknödel

Dies ist das Grundrezept für Semmelknödel.

Semmel ist der bayerische Begriff für Brötchen. In Norddeutschland sagt man Schrippen dazu. Sicherlich gibt es auch noch andere, regional unterschiedliche Begriffe.

Knödel kann man natürlich auch aus getrocknetem (Weiß-)Brot oder anderem zubereiten, nur sind das Ergebnis keine Semmelknödel.

Die Semmeln sollten gut vertrocknet sein, am besten mehrere Tage ohne Verpackung in der Küche vertrocknen lassen.

Semmelknödel lassen sich gut portionsweise einfrieren und später weiterverwenden, weshalb es ratsam ist, gleich größere Mengen davon zuzubereiten.

Es gibt verschiedene Varianten der Zubereitung:

Variante 1: Für die Zubereitung von klassischen Semmelknödeln verwendet man grob zerkleinerte Semmeln.

Variante 2: Möchte man sehr feine und kompakte Semmelknödel, dann zerreibt man die getrockneten Semmeln grob in einer Küchenmaschine.

Mein Rat: Knödel lassen sich in der Zubereitung stark variieren. Eine klassische Zubereitung ist die Verwendung von Speck oder Pilzen. Man kann sie auch mit frischen Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch oder Thymian verfeinern. Oder man überlegt sich einige eher ungewohnte Zutaten wie Chilischoten, Salami oder Schinken und experimentiert ein wenig.

Mein Rat: Vor Zubereitung der Knödel und dem eigentlichen Garen sollte man unbedingt einen Testknödel in den siedenden Fond geben, um die Bindung und Stabilität der Knödelmasse zu prüfen. Zerfällt der Knödel in die Knödelmasse, muss man nachbessern. Man gibt Ei(er) für mehr Bindung in die Knödelmasse und Semmelbrösel für mehr Kompaktheit.

Für die Zubereitung sollte man Zeit mitbringen. Man muss die Zubereitung portionsweise aufteilen, wobei jeder Garvorgang 30 Minuten benötigt. Hat man zwei anstelle eines großen Topfes zur Verfügung, halbiert sich natürlich die Zubereitungszeit.

Mein Rat: Knödel in Gemüsefond garen. Sie werden schmackhafter als wenn man sie in siedendem Wasser gart.

Zutaten (etwa 25 Stück):

- 8–10 vertrocknete Schrippen
- 1 l Milch
- 8 Eier
- 15–20 EL Paniermehl
- 3 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlener Muskat
- 3 l Gemüsefond

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit je Portion Knödel 30 Min.

Semmeln mit einem Brotmesser in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Milch übergießen und die Semmelstückchen kräftig hineindrücken. Eventuell mit einem Teller mit einem Gewicht beschweren, damit die Stückchen gut hineingedrückt bleiben. 30 Minuten ziehen lassen.

Semmelstückchen kräftig ausdrücken, in eine Schüssel geben und vermengen.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin einige Minuten andünsten. In die Schüssel zu den Semmelstückchen geben und abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und dazugeben. Ebenso Paniermehl. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut mit einem Kochlöffel oder der Hand vermengen. 30 Minuten ziehen lassen, damit die Masse etwas quellen kann und kompakt wird.

Währenddessen Fond in einem großen Topf erhitzen.

Einen Knödel mit feuchten Händen formen, als Test in das nur noch siedende Wasser geben und 30 Minuten ziehen lassen. Zerfällt der Knödel im Wasser oder beim Herausheben mit dem Schaumlöffel auf einen Teller, noch ein/mehrere Ei/er für Bindung und entsprechend Paniermehl für Kompaktheit zur Knödelmasse geben und gut vermengen. Ebenfalls nochmal etwas ziehen lassen.

Aus der Knödelmasse mit feuchte Hände Knödel formen, portionsweise in den siedenden Fond geben und 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einen Teller geben.

Einige Knödel sofort für ein Gericht weiterverwenden

oder portionsweise in Gefrierbeuteln einfrieren.