

Geröstete Knödel mit Ei

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungsdauer: zirka 50 Minuten

Zutaten

250 g Semmel

100 g Mehl

2 Stk. Eier

1 Stk. Zwiebel

250 g Milch

Muskatnuss, Öl, Petersilie, Salz

Weiters:

8 Stk. Eier

Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung

1.
Die Semmel würfelig schneiden. Die warme Milch über die Semmelwürfel gießen und einziehen lassen.
2.
Nun gibt man Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, Petersilie und die verquirlten Eier dazu.
3.
Die geschnittenen Zwiebel anrösten und in die Knödelmasse geben. Zum Binden der Masse gibt man das Mehl dazu.
4.
Mit nassen Händen werden die Knödel geformt.
5.
Im kochenden Salzwasser werden die Knödel 15 bis 20 Minuten gekocht.
6.
Wenn die Knödel kalt sind werden sie in ca. 2cm große Scheiben geschnitten.
7.
In einer Pfanne mit Fett werden die Scheiben auf beiden Seiten angebraten.
8.
Die verquirlten Eier werden nun über die Knödelscheiben geleert. Die Eiermasse muss nun stocken.

9.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Petersilie bestreuen und mit grünem Salat servieren.