

# Bayerische Semmelknödel

## Zutaten:

Knödelbrot von 10 Sem-  
meln

380 ml Milch

3 Eier

½ TL Salz

Etwas frisch geriebene  
Muskatnuss

½ Bund Petersilie

½ TL Butter

Knödelbrot in eine Schüssel geben und etwas zerzupfen. Milch zum Kochen bringen und über das Knödelbrot gießen. Das Knödelbrot durchmischen und abgedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen. Eier, Salz und Muskatnuss zugeben. Petersilie fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Petersilie kurz anschwitzen lassen. Alles zum Knödelteig geben und zu einem festen Teig verkneten.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Aus dem Teig Knödel formen und ins sprudelnde Wasser geben. Bei milder Hitze ca. 20 Minuten leise kochen lassen. IM Anschluss die Knödel mit einem Schöpflöffel aus dem Wasser heben und anrichten.