



Semmelknödel (Beierse broodknoedels)

Luchtige knoedels van oud brood, het klassieke bijgerecht bij Beierse en Oostenrijkse braadstukken met veel saus. Ideaal om restjes brood te verwerken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

300 gr oud witbrood of broodjes (in blokjes)
250 ml warme melk
3 eieren
1 ui (fijngesnipperd)
30 gr boter
3 el fijngehakte peterselie

2 el bloem

0,25 tl nootmuskaat

zout en peper

Bereidingswijze

1. Doe de broodblokjes in een ruime kom. Overgiet ze met de warme melk, roer even om en laat ze 15 minuten zacht worden.
2. Fruit de ui in de boter glazig en laat wat afkoelen.
3. Klop de eieren los en meng ze met de gefruite ui, de peterselie, nootmuskaat, zout en peper door het geweekte brood.
4. Strooi de bloem erover en kneed alles tot een samenhangende, iets plakkerige massa. Voelt het te nat, voeg dan wat paneermeel toe.
5. Laat het mengsel 10 minuten rusten zodat het bindt. Vorm er met natte handen 8 stevige ballen van.
6. Breng een ruime pot licht gezouten water aan de kook en zet het vuur dan lager, zodat het water enkel zacht trilt.
7. Laat de knoedels ongeveer 15 tot 18 minuten in het zachtjes kokende water gaar trekken tot ze bovendrijven. Laat het water niet hard koken, anders vallen ze uit elkaar.
8. Schep de knoedels voorzichtig uit het water, laat ze even uitlekken en serveer ze bij een braadstuk met veel jus.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)