

Köstlichkeiten der Kulturen: Rezepte unserer MitarbeiterInnen



Aus Württemberg

Ein Rezept von Jasmin Buchmüller

Köchin im AWO Seniorenzentrum Pfostenwäldle

Ihr Kommentar: „Dieses Rezept ist ein Familienrezept. Sonntags gibt es bei uns des öfteren Sauerbraten und Rotkohl. Und dazu dann diese Semmelknödel - das ist das Lieblingsessen meiner Schwester“



Alle Rezepte aus den Einrichtungen der AWO Württemberg befinden sich unter:
www.awo-stellenangebote.de/kulinarische-schaetze.html



Aus Württemberg

Ein Rezept von Jasmin Buchmüller

Köchin im AWO Seniorenzentrum Pfostenwäldle

Ihr Kommentar: „Dieses Rezept ist ein Familienrezept. Sonntags gibt es bei uns des öfteren Sauerbraten und Rotkohl. Und dazu dann diese Semmelknödel - das ist das Lieblingsessen meiner Schwester“

Zutaten

500g	alte Brötchen	Salz
Ca. ¼ l	Milch	Muskatblüte
4	Eier	Petersilie
1	Zwiebel	Mehl

Zubereitung

- Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, die Petersilie fein hacken
- Die Brötchen in Würfel schneiden (ca. 1 cm). ¾ davon in etwas Butter anrösten
- In der Zwischenzeit die Milch mit Salz und einer Prise Muskatblüte erhitzen und über die nicht gerösteten Brötchen geben
- Restliche Brötchen, Zwiebel, Petersilie, Eier und etwas Mehl zugeben und mit offenen Händen vorsichtig vermengen
- Mit Salz abschmecken
- Die Masse muss sehr trocken sein. Am besten vor dem Abstechen der Knödel eine Probe machen und in Salzwasser kochen. Wenn die Probe nicht zerfällt ist die Masse in Ordnung
- Die Masse am besten mit einem Eisportionierer abstechen und mit feuchten Händen zu einer Kugel formen
- Die fertig geformten Knödel ins Salzwasser geben, einmal aufkochen, sofort zurückschalten und bei niedrigster Temperatur zehn Minuten ziehen lassen (nicht mehr Kochen!)

Am besten schmecken Knödel zu Sauerbraten oder Pilzragout 😊

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen

Jasmin Buchmüller

