

Semmelknödel einfach und schnell
(auch Serviettenknödel)

Pro Knödel ein trockenes (einfaches) Brötchen, evtl. insgesamt Eines mehr, kein Körnerbrötchen
Dieser Vorschlag ist für 3 Personen)

4 Brötchen

1 Ei

30 g Butter

ca. 80 - 100 ml Milch

1 – 1,5 Tel. Petersilie, darf auch getrocknete P. sein

1 – 1,5 Tel. Röstzwiebeln (Fertige aus der Dose), alternativ: angeröstete kleine Speckwürfel

Muskatgewürz, Salz, Pfeffer

Idealerweise sind die Brötchen noch nicht knochentrocken und lassen sich in kleine Würfel schneiden. Sind die Brötchen zu frisch, kann man die kleinen Würfel auf einem Backblech ausbreiten und im Backofen für 10 Min trocknen. Dann saugen sie auch besser die nun folgende Würzmischung auf.

Die Butter schmelzen, alle Zutaten außer den gewürfelten Brötchen vermischen. Dieses dann in einer Rührschüssel über die Brötchenwürfel gießen. Mit einem Handrührgerät kurz verrühren, aber nicht zu einem einheitlichen Brei machen. Die grobe Würfelstruktur soll erhalten bleiben.

Diese Teigmasse für 30 – 60 Min in den Kühlschrank stellen.

Es gibt nun zwei Zubereitungsmöglichkeiten:

1. Aus der Masse gewöhnliche Knödel formen und diese für 10 Min in heißes, nicht mehr kochendes Salzwasser ziehen lassen.

2. Als Serviettenknödel habe ich auch die Rollvariante in Folie getestet und eignet sich besonders, wenn der Teig zu matschig geworden ist und droht als Knödel geformt im Wasser zu zerfallen.

Wie teilen die Teigmasse in zwei gleich große Hälften und formen zwei ca. 5 cm lange „Würste“. Diese rollen wir in übliche Frischhaltefolie und diese dann sparsam in Alufolie, so dass das Ganze zwei stabile Würste ergibt. Diese dämpfen wir nun.

Dazu einen möglichst großen Topf nehmen und ein hitzebeständiges Gefäß oder Teller mit hohem Rand einlegen. Nun etwa 2 - 3 cm Wasser einfüllen. Die Knödelwürste dürfen nicht im Wasser baden, sondern müssen über dem Wasser zu liegen kommen. Dann Deckel auf dem Topf und die Sache etwa 30 Min kochen lassen.

Ich habe es nicht probiert, aber der zubereitete und in Folie verpackte Knödelteig müsste sich gut einfrieren und später zubereiten lassen. Vorher aber unbedingt auftauen lassen, sonst dürften 30 Min dämpfen viel zu knapp sein.

Guten Appetit

Klaus Nickisch, www.pulverschein.de

(***Convenience Food** ist der aus dem Englischen entlehnte Begriff für bequemes Essen (Convenience = Bequemlichkeit, Food = Essen).