

# Semmelknödel, roh



Allergene: A,C,G

Wareneinsatz für dieses Rezept: € 22,44

Rezept für 14285,85g

## Zutaten:

### Für 14285,85g

5000,00g	Knödelbrot
2000,00g	Zwiebel (Metzgerzwiebel)
642,86g	Margarineschmalz
3571,43g	Milch
4500,00g	Eier (1stk Gr.M = 50g)
	Salz
	Pfeffer schwarz ganz
	Majoran getrocknet
	Petersilie frisch

## Kochschritte:

1. Margarineschmalz in einer Pfanne erhitzen
2. Zwiebelbrunoise goldgelb rösten
3. Milch dazugeben und beiseite stellen
4. Alle Zutaten zum Knödelbrot geben:
5. Eier, Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie und die lauwarme Milch mit den Zwiebel
6. vorsichtig mischen sodass das Knödelbrot nicht zerstört wird
7. die Knödelmasse 10 min rasten lassen
8. einen Probeknödel machen
9. in Salzwasser ca. 10min abgedeckt kochen.
0. verkosten und die restlichen Knödel drehen.
1. am besten frisch verwenden, ansonsten auf Backpapier tiefkühlen