

## Original Bayerische Semmelknödel

Semmelknödel - *Original Bayerische Semmelknödel wie Sie in ländlichen Regionen Oberbayerns zubereitet werden.*

Hier nun ein Rezept für 3 Bayerische Semmelknödeln von Josef Dirschl

### Rezept:

- 3 altbackene Semmeln (Brötchen, Schrippen vom Vortag)
- ca. 1/8 Liter Milch
- 2 mittelgrosse Eier
- Frische Petersilie
- 1 gestrichener Teelöffel Salz

Ausserdem:

- 1 gehäuften Tl Salz für das Salzwasser

Zunächst schneiden wir die Semmeln vom Vortag (oder auch 2 Tage alte Semmeln) in dünne Scheiben oder Würfeln Sie. Hier auf dem Bild habe ich Sie einfach mit einer Küchenmaschine grob zerkleinert.

Dann geben wir etwas Salz über das Knödelbrot und die 2 mittelgrossen ganzen Eier dazu.

Jetzt die Milch in einen Topf geben und einen gestrichenen Teelöffel Salz dazu geben. Dann bringen wir die Milch zum kochen und geben diese noch sehr heiss direkt über die Knödelbrotmasse.

Während die Milch zum kochen gebracht wird, hacken (schneiden) wir die Petersilie klein.

Nun geben wir nach und nach soviel Milch dazu, als nötig ist (je nach Größe der Semmeln meist knapp 1/8 Liter), vermischen alles miteinander wie abgebildet und geben die frisch geschnittene Petersilie dazu.

Das ganze decken wir jetzt mit einem feuchten Küchentuch ab und lassen das ganze für eine halbe Stunde ruhen, damit das Knödelbrot die Milch langsam aufsaugen kann und sich so zu einem Teig verbindet. Der Teig sollte eine Konsistenz haben, wie auf den Fotos abgebildet. Sollte der Knödelteig zu flüssig sein, einfach noch einige Semmelbrösel dazu geben.

Nach 20 Minuten bringen wir einen Topf mit Wasser zum kochen. Dieser Topf sollte groß genug sein. Ist die Konsistenz gut gelungen formen wir die Knödel. Dazu benetzen wir die Hände mit lauwarmen oder kaltem Wasser dann lassen sich die Knödel leicht formen. Wenn sie noch keine Erfahrung haben, sollten sie erst einen kleinen Knödel zur Probe kochen. Zerfällt der Knödel im kochenden Wasser, so ist er zu weich und man gibt noch



etwas Semmelbrösel dazu. Ist der Teig zu hart, kann man noch ein Ei dazu schlagen.

Nach jedem geformten Knödel erneut die Hände mit Wasser benetzen. Die fertig geformten Knödel geben wir dann in das kochende Salzwasser.

Anfangs tauchen die Knödel noch unter, kommen aber dann hoch, das heisst sie schwimmen dann oben. Nachdem wir die Knödel in das kochende Salzwasser gegeben haben, schalten wir sofort zurück so dass das Wasser nur noch leicht dahin köchelt bis gar nicht mehr.

Wenn Sie 3 Stufen haben schalten Sie auf Stufe 1 zurück und wenn Sie 10 Stufen haben schalten Sie auf Stufe 3 zurück

Die Knödel lassen wir dann für ca 20 - 25 Minuten ziehen.

Für kleiner geformte Knödel würden auch 15 Minuten ausreichen und bei etwas grösseren Knödeln braucht es dann entsprechend länger, bis die Knödel durchgegart sind.

Nach ca 20 Minuten können wir die fertigen Knödel aus dem Wasser nehmen und direkt auf einen Teller zum servieren.

Einen Knödel so zubereitet kann sehr viel Sosse aufnehmen und eignet sich dadurch hervorragend für alle Gerichte wie Gulasch, Braten, usw.

**Tip:**  
Sie können in die Knödelbrotmasse natürlich weitere Kräuter und Gewürze hinzufügen. Bei meinem Rezept habe ich bewusst auf weitere Gewürze verzichtet, denn der Knödel soll ja den Geschmack der Saucen aufnehmen und nicht umgekehrt.

Ich habe mein Lieblingsknödelrezept hier deshalb ausführlich beschrieben und hier online gestellt, weil ich leider in einer Kochsendung im Fernsehen sah, wie ein Semmelknödel nicht zubereitet werden soll um gute Saucen genießen zu können.

Aber das sollten Sie am besten selbst ausprobieren.....

**Knödelbrot:**  
So in ganz dünne Scheiben geschnittene altbackene Semmeln nennt man auch Knödelbrot. In Bayern kann man Knödelbrot in Lebensmittelgeschäften oder beim Bäcker fertig kaufen.

*Sollten auch Sie ein original Bayerisches Semmelknödel Rezept kennen, schicken Sie es mir. Gerne stelle ich auch Ihr Rezept hier online.*





**Quellenangabe:**

*Eine Anleitung für die Zubereitung von Semmelknödeln*

*aus der Küche von Josef Dirschl*

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/s/semmelknodel/home.html>

Dieses Rezept darf mit Quellenangabe versehen, gerne weiter verbreitet werden.

---

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/s/semmelknodel/home.html>

---

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

Copyright © by Josef Dirschl, [www.brauchtumsseiten.de](http://www.brauchtumsseiten.de) - [info@brauchtumsseiten.de](mailto:info@brauchtumsseiten.de)

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED