



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
30'	20'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

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

2 el bloem
een snufje nootmuskaat
zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Doe de broodblokjes in een ruime kom. Overgiet ze met de warme melk, roer even om en laat 15 minuten weken zodat het brood de melk opneemt en zacht wordt.
- 2.** Smelt de boter in een kleine pan op middelhoog vuur en fruit de ui glazig, ongeveer 5 minuten. Haal de pan van het vuur en laat de ui iets afkoelen.
- 3.** Klop de eieren los in een kommetje. Voeg de eieren, de gefruite ui, de peterselie, een snufje nootmuskaat, zout en peper toe aan het geweekte brood en meng alles goed door elkaar.
- 4.** Strooi de bloem over het mengsel en kneed alles tot een samenhangende, licht plakkerige massa. Is het mengsel te nat, voeg dan een eetlepel paneermeel tegelijk toe tot de massa kneedbaar is.
- 5.** Laat het mengsel 10 minuten rusten zodat het verder bindt. Bevochtig uw handen met koud water en vorm 8 stevige ballen van gelijke grootte.
- 6.** Breng een ruime pot met licht gezouten water aan de kook. Zet het vuur dan terug zodat het water enkel zacht trilt maar niet hard kookt.
- 7.** Laat de knoedels voorzichtig in het water glijden en laat ze 15 tot 18 minuten zachtjes gaar trekken. Ze zijn klaar wanneer ze naar de oppervlakte stijgen. Laat het water nooit hard koken, anders vallen de knoedels uit elkaar.
- 8.** Schep de knoedels voorzichtig uit het water met een schuimspaan, laat ze even uitlekken en serveer ze onmiddellijk bij een braadstuk met veel jus.

Tip

Gebruik brood dat minstens een dag oud is. Vers brood zuigt de melk te snel op en maakt de massa te compact, waardoor de knoedels zwaar en dicht worden in plaats van luchtig.

Lekker met

Een Beiers braadstuk of gebraden varkensvlees met rijkelijke bruine jus.

Dranktip

Een glas licht gekoeld Beiers witbier of een frisse Riesling past uitstekend bij dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be