

thermomix  
VORWERK

Für weitere  
Rezeptideen  
**melde dich  
bei mir.**

19





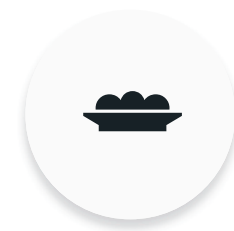
Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
30 Min.



Gesamtzeit  
50 Min.



Portionen  
6 Portionen

## Zutaten

<b>6 - 7</b>	Brötchen (300 g), altbacken, in dünnen Scheiben (1 cm)	<b>220 g</b>	Milch
		<b>3</b>	Eier
<b>5 Stängel</b>	Petersilie, abgezupft	<b>1 TL</b>	Salz
<b>80 g</b>	Zwiebeln, halbiert	<b>2 Prisen</b>	Pfeffer
<b>25 g</b>	Butter und etwas mehr zum Einfetten	<b>2 Prisen</b>	Muskat
		<b>500 g</b>	Wasser

## Semmel- knödel





- 1.** Brötchen in den Mixtopf geben, **12 Sek./Stufe 6** zerkleinern und umfüllen.
- 2.** Petersilie und Zwiebeln in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3.** Butter zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten. In dieser Zeit Varoma-Behälter und Einlegeboden einfetten.
- 4.** Milch in den Mixtopf zugeben und **1 Min. 30 Sek./60°C/Stufe 1** erwärmen.
- 5.** Zerkleinerte Brötchen, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben, **30 Sek./↻/Stufe 3.5** vermischen, umfüllen und nochmal mit dem Spatel vermischen. Mixtopf spülen.
- 6.** Mit angefeuchteten Händen aus dem Knödelteig 12 Knödel formen (siehe Tipp), im Varoma-Behälter und auf dem Einlegeboden verteilen und Varoma verschließen.
- 7.** Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **20 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Varoma absetzen und Semmelknödel als Beilage servieren.

## Tipps und Tricks

Für die Knödel eignen sich Brötchen vom Vortag am besten. Falls die Knödelmischung zum Formen zu weich ist, etwas Paniermehl untermischen.