

Einfach und bequem: Knödel aus dem Backofen



Eine einfache Methode für Knödel

Unsere gebackene Semmelknödelrolle ist ideal für entspannte Weihnachtsvorbereitungen. Die Knödelrolle kann gut vorbereitet werden und wird dann eine halbe Stunde zum Braten mit in den Ofen gelegt. So sind der Braten und die Beilage gleichzeitig fertig. Das Garen im Wasser bleibt so erspart. Und weil diese **gebackenen Knödel** so köstlich sind, gibt es heute die Rezeptur:

Zutaten

- 500 g Semmelwürfel, getrocknet
- 4 Eier

- 2 Zwiebel, geschält
- 100 ml Sahne
- 300 ml Milch
- Petersilie
- 4 EL Butter
- Salz, Muskatnuss
- Backpapier & Alufolie

Zubereitung

Die Milch mit 1/2 TL Muskatnuss aufkochen und über 500 g Semmelwürfel gießen (nicht vermischen!).

10 Minuten einziehen lassen.

Die Zwiebeln sehr fein würfeln und in der Butter 3 Minuten glasig dünsten.

Nun die Petersilie fein schneiden und zu den Zwiebeln geben.

Alles zu den Semmelwürfeln geben.

Die Eier trennen.

Die Eidotter mit 100 ml Sahne verrühren und über Semmelknödelmasse gießen. Alles vorsichtig vermengen, nicht kneten!

Die Eiweiße mit etwas Salz steif ausschlagen und unter die Semmelwürfelmasse heben.

Die Knödelmasse in 3 Portionen teilen.

Jede Portion zu einer Rolle erst in Backpapier einrollen. Dann nochmal in Alufolie zum Fixieren wickeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft 30 Minuten backen.

Im ausgeschalteten Ofen noch 10 Minuten nachziehen lassen.

Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Tipp: Übriggebliebene Knödelscheiben können später in Butter angebraten werden.