



Semmelknödel im Weck Glas

«Einfach aber gut, gute Verarbeitung
trockener Brötchen» «Großartig zum
Verschenken»

Zutaten für 4 Semmelklöße (ca. 6-8 Portionen)

100 gr Brötchen, getrocknet
(oder 4 frische Brötchen)

100-125 ml Milch 3,5 %

Meersalz, Chili, Gemüsebrühe
Pulver und Muskatnuß

60 gr Zwiebeln, in Würfeln

20 gr Butter

40 gr Schinken, roh in Würfeln

10 gr Blatt Petersilie, geschnitten

1 Stück Ei, frisch

40 gr Weizenmehl Thyp 405

20 gr Butter zum ausstreichen
der Weckgläser



Zubereitung

1. Die Brötchen in 1cm große Würfel schneiden, dann in eine große Schüssel geben.
2. Die Milch erwärmen mit Salz, Chili, Gemüsebrühe Pulver und Muskat würzen, dann über die Brötchenwürfel geben, gut untermengen und quellen lassen.
3. Die Zwiebel in Butter glasig anschwitzen, den Schinken kurz mit dazugeben und mit der Blatt Petersilie über die Semmelkloßmasse verteilen.
4. Das Ei verquirlen mit dem Weizenmehl über die Semmelkloßmasse gut verteilen, dann vorsichtig unterheben und ziehen lassen.

Die Semmelkloßmassen in 4 Portionen teilen dann in runde Klöße drehen, in gefettete Weck Glaser drücken und Verschiessen.

5. Einen Topf mit Küchenrolle Papier ausgelegen mit heißem Wasser füllen und die gefüllten Weckgläser hineinsetzen und ca.25 Minuten langsam köcheln lassen.



Serviertipp 1:

Aus dem Weckglas nehmen auf ein Arbeitsbrett geben und sofort in Scheiben schneiden, gleich servieren.

Serviertipp 2:

Kalt werden lassen aus dem Weck Glas nehmen in Scheiben schneiden und in Butter leicht braun anbraten.

Serviertipp 3:

Schön einbacken und Freunden schenken

 **Abwandlung / Veränderung****Anstatt Brötchen:**

- Brezeln (Salz entfernen) oder halb Brötchen mit Pumpernickel oder Vollkornbrot mischen.
- Kräuter der Saison verwenden.
- Gehackte Nüsse, Mandeln, Maronen, Pilze oder rote Linsen mit unterheben.

Serviert zu:

- Pilzen ala Creme der Saison, Wildgerichte, Braten, Ragout aller Art.

Serviert als vegetarisch:

- **Semmelkloß Masse ohne Schinken herstellen!**
- Paniert in Butter angebraten,
- 2 Scheiben der Klöße mit Käse und Spinat gefüllt, paniert in Butter gebraten,
- Passt zu allen Vegetarischen Gemüsepfannen

Produkte der fair gehandelten Lebensmittel in Bad Nauheim

- Chilly, Meersalz, Muskatnuß

Viel Spaß beim Kochen und Genießen

Ihr Rolf Unsorg und Gerd Becker