Semmelknödel von Laura Maurer

Mengen für 40 Personen

Alles gut verkneten, zu Kugeln formen und anschliessend für ca. 20-30 Min in Salzwasser kochen.

Nach belieben kann man auch noch weitere Zutaten untermischen (zb. Speck).

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Petersilie

5.0 kg Brot	zwei bis drei Tage alt, in Würfel schneiden
5.0 Liter Milch	Milch erwärmen, über Semmel giessen und ca 45 Min stehen lassen.
20 Stück Eier	Mit Gewürzen verquirlen und mit den aufgeweichten Semmeln verkneten.
10 Stück Zwiebeln	fein schneiden, in Pfanne andünsten und unter Masse mischen.