

Semmelklöße

Zutaten:

für 2 Personen als Beilage

150 g Semmeln mindestens 1 Tag alt in dünne Scheiben schneiden, mit
½ Zwiebel die in etwas Butter glasig gedünstet wurde und
150 g Milch aufkochen lassen und über die geschnittenen Semmeln geben mit
3 Eiern
 Salz
 Pfeffer
 Muskatnuss und frischer
 Petersilie vermengen, dann 2 Stunden ruhen lassen.
 Entweder mit der „alten“ Methode in eine ausgebutterte Serviette
 füllen und am Kochlöffel in kochendes Wasser hängen oder in
 Frischhaltefolie rollen und in kochendes Salzwasser legen.
 Bitte Garzeit beachten, etwa 20 Minuten in leicht kochendem Wasser.