

Kochen Und Backen - Großmutter's Rezepte.doc

Semmelknödel "Canederli"
Butterknöpfle (Suppeneinlage)
Leberkäse
Leberknödelsuppe
Semmelknödel
"Grumbeeresupp" (Kartoffelsuppe nach Pfälzer Art)
"Quetschekuche" (Zwetschgenkuchen)
"Lewerknepp" (Leberknödel)
"Fleeschknepp" (Pfälzer Fleischklöße)
Pfälzer Saumagen
Engadiner Nusstorte
Tiroler Knödel
"Tatsch"
Streuselkuchen
Flammkuchen
Schwäbischer Hefeteig
Schwäbischer Kartoffelkuchen
Geriebener Teig
Zuckerkuchen

Semmelknödel "Canederli"

Zutaten:

400 g trockenes Weißbrot (ohne Kruste),
300 ml Milch,
150 g Butter,
120 g Weißmehl,
5 Eier,
Petersilie,
Muskatnuss,
Salz

Zubereitung: Die Butter mit einem Holzlöffel schaumig rühren. Das Brot (zu Krumen gerieben), das Mehl und die Eier hinzufügen (bei jedem Hinzufügen den Teig gut rühren). Die fein gehackte Petersilie, Salz und eine Messerspitze Muskatnuss gut darunter mischen. Mit nassen Händen Knödel von einem Durchmesser mit 6 bis 7 cm herstellen und in siedendem Salzwasser 15 Minuten köcheln lassen. Es ist ratsam, zuerst einen Testknödel herzustellen um zu sehen, ob die Konsistenz gut ist. Wenn der Knödel zu weich ist, noch etwas Mehl in den Teig geben, wenn der Knödel zu hart ist, den Teig mit ein wenig Milch vermischen.