

Tanjas Semmelknödel

Der überaus weiche, große Semmelknödel lässt sich in glutenfreier Variante hervorragend zubereiten! Die schmackhafte Textur steht glutenhaltigem Serviettenknödel in nichts nach – probiere es gerne zuhause aus, du wirst begeistert sein ☺

Für das Rezept gibt's eine Videoanleitung:
<https://youtu.be/MLZ4-TwTdbA>

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp,
fruktosearm siehe Tipp

Für 4-5 Personen

300g helles, weiches glutenfreies Brot oder Brötchen*

Salz

$\frac{1}{4}$ L lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)

1 Zwiebel fein gewiegt

1 Bund Petersilie gehackt

30g Butter oder Margarine (ggf. laktosefrei)

4 Eier

Muskat

Wasser zum Kochen

1. Die Brotscheiben vierteln, salzen, mit Milch übergießen und 30 Minuten ziehen lassen.

2. Zwiebel und Petersilie in Butter dünsten, auskühlen lassen und mit den Eiern und Muskat zur Brotmilch geben. Alles gut vermengen, die Brotstückchen jedoch nicht zu fein zerdrücken! Es dürfen größere Brotstücke im Teig verbleiben. Die Masse soll weich und geschmeidig sein, keinesfalls zu fest! Bei Bedarf noch ein Ei zum Teig geben.



3. Den Knödelteig in eine Gefriertüte (3 L) einfüllen. Diese Tüte nochmals in eine weitere Gefriertüte geben, nur für den Fall, dass eine Gefriertüte reißt. Die Tüten mit Küchengarn fest zusammenbinden, mit Beachtung, dass die Tüte den Teig gut umschließt und wenig Luft darin ist.

4. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und den Semmelknödel anschließend etwa 60 Minuten in leicht sprudelndem Wasser kochen.

5. Herausnehmen und vorsichtig von der Tüte lösen. Den Knödel in fingerdicke Scheiben schneiden und servieren.

Anmerkung: Ursprünglich wird der Knödelteig in eine Stoffserviette gegeben, zugebunden und gekocht, daher der Name Serviettenknödel. Eine einfache und sehr gelingsichere Methode ist diese mit der Plastiktüte.

***Gut geeignet sind Brot und Brötchensorten** von Schär, z.B. Meisterbäcker Classic Brot, Mini-Baguette, Baguette, Ciabatta. Wer auf Mais achten muss oder möchte, kann Brötchen aus aus der [Backmischung für BRÖTCHEN & BREZEN](#) von Tanjas glutenfrei dafür verwenden.

Milchfrei – Tipp: Pflanzendrink anstatt Kuhmilch und Pflanzenmargarine anstatt Butter verwenden.

Fruktosearm – Tipp: Schalotte anstatt Zwiebel verwenden.



Fotografie: <http://www.schmidlein.de/>



rezepte-glutenfrei.de