



Semmelknödel

Für die Semmelknödel:

- 500g altbackenes (Vollkorn)Brot oder alte Semmel
- ca. 1 Tasse Milch
- 2 Esslöffel Butter
- 2 Eier
- Salz

Optional in drei Varianten:

Variante 1: mit Schinkenwürfeln, Thymian und Petersilie

Variante 2: Zwiebeln und Bärlauch

Variante 3: Dörrobst und Obstmus

Das Brot sehr fein würfeln. Anschließend gut mit den anderen Zutaten vermischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Nach der Ziehzeit gründlich verkneten. Die verschiedenen Zutaten in die Knödel füllen und die Knödel gut verschließen.

20 Minuten in gesalzenem, leicht simmerndem, aber nicht kochendem, Wasser ziehen lassen.

Mit unsren Beilagen genießen!





Drei sommerliche Beilagen

Für den Lisendip:

- Gekochte Braune Linsen (abgegossen)
- Frischkäse
- Feta
- Thymian
- Salz
- Pfeffer

Frischkäse und Feta zu jeweils gleichen Teilen vermischen. Linsen unterheben und mit Salz, Pfeffer und frischem Thymian würzen.

Für das Brot:

- 1 kg Weizenvollkornmehl, gerne gemischt mit Roggenvollkornmehl
- 650ml Wasser
- Hefe und Sauerteigstarter nach Herstellerangaben
- Optional Hasel- oder Walnüsse

Alle Zutaten zu einem Teig vermengen und ausreichend lange gehen lassen, mindestens 12, gerne 24 Stunden. Anschließend Teig (ohne Form o.Ä.) auf ein Backblech geben und insgesamt 20 min. backen. 10 min. bei 200°, den Rest der Zeit bei 160°.

Für den Erdbeerquark:

- Frische Erdbeeren
- Quark
- Honig nach Geschmack

Erdbeeren klein schneiden, alle Zutaten vermengen und kurz ziehen lassen.

