



Benötigte Zutaten

300 g	Knödelbrot
1	Zwiebel
70 g	Premium Teebutter
4	Eier
250 ml	Premium Alpenmilch
1 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer

Semmelknödel in Gugelhupfform

ORF-Salzburg-Fernsehgartenköchin Iris Köck hat Anfang November die Lösung, falls Ihnen Semmelknödel nicht immer wie gewünscht gelingen. In Gugelhupfform zubereitet werden sie garantiert zum Erfolg, sorgen für belustigte Blicke – und passen als Beilage hervorragend zu Ente und Gans.

Anleitung

1. Das Backrohr auf 190 °C vorheizen.
2. Die Zwiebel fein hacken und mit der Butter in einer Pfanne anbraten. Die Petersilie klein schneiden.
3. In einer Schüssel Semmelwürfel, Zwiebel-Butter-Mischung, Petersilie sowie Salz und Pfeffer vermengen. Eier und Milch verquirlen und ebenfalls zur Mischung geben.
4. Die Masse mit den Händen gut durchkneten und rund 15 Minuten durchziehen lassen.
5. Die Semmelknödelmasse in die Gugelhupfform geben und für ungefähr 30 bis 40 Minuten bei 190 °C backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten