

# Gebackene Semmel-Selchfleisch-Knödel

Mit diesem Rezept stopft man schnell hungrige Mäuler. Die gebackenen Semmel-Selchfleisch-Knödel sind eine besonders leckere Variante der vielseitigen Beilage.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
120 ml	Milch
20 g	Weizengrieß
50 g	<a href="#">Zwiebel</a>
60 g	Selchfleisch (gekocht)
10 g	<a href="#">Butter</a>
100 g	Knödelbrot
1 EL	Petersilie
20 g	Mehl (glatt)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Majoran
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss
50 g	Mehl (zum Wälzen)
250 ml	Sonnenblumenöl (zum Ausbacken)

## Zubereitung

1. Zum Braten oder einem guten Stück Fleisch gehört ein Knödel, hier geht es um die Zubereitung des **gebackenen Semmel-Selchfleisch Knödels**. Ei und Milch verquirlen und Weizengrieß hinzugeben. Das Gemisch für 30 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit das gekochte Selchfleisch und die Zwiebeln kleinwürflig schneiden und in

heißer Butter rösten. Grieß Mischung und Knödelbrot hinzufügen. Anschließend mit geriebenem Muskat, Pfeffer, Salz und Majoran würzen. Weitere 15 Minuten rasten.

3. Aus der Masse Knödel formen und mit Mehl ummanteln. Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben und die Knödel darin ausbacken. Zwischenzeitlich wieder wenden und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

## **Tipp**

Nicht nur als Beilage, auch als Einlage in eine Suppe lassen sich die gebackenen Semmel-Selchfleisch Knödel genießen.