

Weil Lebensmittel kostbar sind, ...

... ein leckeres Rezept der Seminarbäuerinnen zum Tag der Lebensmittelrettung am 26. Mai 2023 zur Knödel-Resteverwertung!

Mal ganz ehrlich, geht es dir auch oft so, dass dir klassische Restspeisen wie Grenadiermarsch, Scheiterhaufen & Co fast lieber sind als ein Überdrüber-Hauben-Gericht?

Wenn du zur Liga der Restlos-Genießer-Gourmets gehörst, haben wir heute ein typisch österreichisches Hausmannskost-Schmankerl für dich. Geröstete Knödel mit Ei sind flott auf den Tisch gezaubert und beliebt bei Alt und Jung. Bestreut mit frühlingsfrischen Kräutern und mit einer großen Schüssel Salt der Saison serviert und genießen.

Geröstete Knödel mit Ei

Zutaten:

Semmelknödel:

1 Stk. gelbe Zwiebel
50 g Butter
Petersilie
250 g Knödelbrot
380 ml Milch
3 Stk. Eier
2 EL Mehl
Salz
Muskat, gerieben

weitere Zutaten:

60 g Butterschmalz
2 Stk. fein gehackte Zwiebeln
8 Stk. Eier
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
gehackte Kräuter

Zubereitung:

Semmelknödel:

Zwiebel fein hacken und in Butter goldgelb anrösten und über das Knödelbrot geben. Petersilie, Milch und Eier ebenfalls beigeben und gut durchmischen. Mit Salz und Muskat würzen, ca. 15 Minuten durchziehen lassen. Nun das Mehl einarbeiten und aus der Masse mit nassen Händen Knödel formen. Diese in reichlich kochendem Salzwasser je nach Größe 12 – 15 Minuten sanft köcheln lassen. Mit einem Lochschöpfer herausheben und gut abtropfen lassen.

Fertigstellung:

Knödel halbieren und in 3 – 4 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel in feine Würfel oder Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel leicht anbraten, Knödelscheiben begeben und gut durchrösten. Eier salzen und mit einer Gabel verschlagen. Die Eimasse über die gerösteten Knödel gießen, stocken lassen und nochmal durchrühren – mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten, mit frischen Kräutern bestreuen. Dazu wird klassisch grüner Blattsalat serviert.

Tipp: Best of Rest!

Geröstete Knödel können mit „Überbleibsl“ aus dem Kühlschrank (geriebener Käse, Speckwürfel, Wurstreste etc.) oder Gemüseüberschüssen (Krautstreifen, Kürbiswürfeln etc.) nach Lust und Laune aufgepeppt werden.

Broschüre: Herzhafte Hausmannskost

Sie sind auf der Suche nach Gerichten, die rasch und einfach gemacht sind, aber trotzdem satt und glücklich machen? Wir haben für Sie jene Klassiker und Schmankerl aus dem Repertoire der traditionellen Hausmannskost zusammengestellt, die immer schmecken. Von einfachen Suppen bis hin zu herrlichen Retro-Rezepten, wie Eiernockerl, Käsespätzle, Gröstl, Grenadiermarsch, Fleckerlspeis, Erdäpfelgulasch, Laibchen & Puffer uvm.

Holen Sie sich Ideen und Anregungen für eine einfache, aber unglaublich köstliche Alle-Tage-Küche und erleben Sie den Geschmack der Kindheit neu.

48 Seiten, Broschüre A5 quer

Kosten: 7 Euro

Bestellung unter: [Broschüren Land- und Forstwirtschaft | LK Oberösterreich](#)

Regionale Rezepte

Eine Fungrube für regionale Schmankerl - von traditionell bis trendig. Die Seminarbäuerinnen aus ganz Österreich geben ihre erprobten Rezepte und besten Tipps preis.

Weitere Restl-Rezepte findest du unter: [edge://newtab \(regionale-rezepte.at\)](edge://newtab (regionale-rezepte.at))