

Bayrische Semmel-Knödel

Für 16 Knödel

10-12 altback. Brötchen	2-3 Zwiebeln	100 g Räuchertofu
2 EL Butter	250 ml Milch	Salz, Pfeffer
3 Eier, M	Petersilie	Semmelbrösel

Brötchen in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Zum späteren Vermengen der Zutaten empfiehlt sich eine große Schüssel. Für ein besseres Ergebnis die Brötchen bereits am Vorabend würfeln und über Nacht trocknen lassen.

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, Räuchertofu ebenfalls fein würfeln. Zwiebeln und Tofu in einer Pfanne mit der Hälfte der Butter für etwa 8 Minuten langsam anbraten und gelegentlich rühren. Etwas abkühlen lassen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die restliche Butter mit Milch und etwas Salz zusammen in einem kleinen Topf bis kurz vorm Kochen erhitzen, über die Brotwürfel geben und gut verrühren. Kurz abkühlen lassen.

Für die Bindung der Knödel nun Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.

Zwiebeln und Tofu, Petersilie und Eier dazu geben und alles nochmal gut vermengen.

Mit nassen Händen mittelgroße Knödel formen und beiseitestellen. Falls die Masse zu instabil sein sollte, Semmelbrösel unterrühren.

Knödel in eine gefettete Auflaufform geben, mit Alufolie bedecken und für 30 Minuten zugedeckt im Ofen backen. Danach die Folie entfernen und für weitere 15 Minuten backen. Knödel aus dem Ofen holen, auf Tellern portionieren und z. B. mit brauner Sauce genießen.

Tipp:

Übrig gebliebene Knödel lassen sich wunderbar einfrieren. Diese kann man nach Bedarf auftauen lassen und anschließend in Brühe 5-10 Minuten ziehen lassen. So schmecken sie wieder fast wie frisch gemacht.

Björn Freitag am 14. November 2025