



# SEMMELKNÖDEL

## Ausgangsmaterial mit Ei und Milch

50.000 kg	Wasser	
35.000 kg	Knödelbrot oder Toastbrot	
5.000 kg	Speiseöl	
10.000 kg	Semmelknödel Mix.....	Art.-Nr. 16455
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>	

## Optionale Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

5.00 g	Frische Petersilie gehackt
20.00 g	Speckwürfel angebraten

## Arbeitsanleitung

1. Alles zusammenmischen. Ein Drittel des Wassers kann durch Milch ersetzt werden.
2. Zirka 10 Minuten ziehen lassen.
3. Mit feuchten Händen zirka 80 g schwere Knödel formen.
4. Anschliessend die Knödel in leicht siedendes Salzwasser oder Fleischbrühe geben und bei 80 °C zirka 30 Minuten ziehen lassen.