REZEPT · BEILAGE · ÖSTERREICH

Semmelknödel

Semmelknödel aus altbackenen Semmeln sind die klassische Beilage zu Schweinsbraten, Gulasch und Pilzen. Sie werden locker, wenn die Masse gut zieht und das Wasser nur leise köchelt. Reste lassen sich am nächsten Tag in Scheiben anbraten.



Rezept-ID: **R-90009** Menge: **4 Portionen**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

Zutaten

300 g	Semmeln vom Vortag, in kleine Würfel geschnitten (ca. 6 Stück)
250 ml	Milch, lauwarm
3	Eier
1	Zwiebel (ca. 60 g), fein gewürfelt
40 g	Butter
2 EL	Petersilie, fein gehackt
40 g	glattes Mehl
1 TL	Salz
1 Prise	Muskatnuss, frisch gerieben
3 l	Wasser zum Kochen
1 EL	Salz fürs Kochwasser

Zubereitung

1. Die Semmelwürfel in eine große Schüssel geben. Die Zwiebel in der Butter etwa 3 Minuten glasig dünsten, die Petersilie kurz mitrösten und über die Semmelwürfel geben.

2. Milch, Eier, Salz und Muskatnuss verquirlen, über die Semmelwürfel gießen und alles gut vermengen. Die Masse zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen und dabei zwischendurch einmal durchmischen.

3. Das Mehl dazugeben und die Masse mit den Händen kurz und vorsichtig durchkneten. Zu langes Kneten macht die Knödel zäh.

4 Aus der Masse mit nassen Händen 8 gleich große Knödel formen und leicht rund drehen.

5 Das Wasser mit dem Salz in einem großen Topf aufkochen, die Hitze reduzieren und die Knödel einlegen. Sie 15 Minuten bei geringer Hitze leise ziehen lassen. Sprudelndes Wasser kann die Knödel zerfallen lassen.

6 Die Knödel mit dem Schaumlöffel herausheben, kurz abtropfen lassen und sofort zu Braten, Gulasch oder Schwammerlsauce servieren.

Tipps

- Einen Probeknödel kochen, bevor alle geformt werden. Zerfällt er, etwas Mehl oder Semmelbrösel in die Masse einarbeiten. Ist er zu fest, etwas flüssige Butter oder Milch dazugeben.
- Reste in Scheiben schneiden und in Butter anbraten oder als Knödelgröstl mit einem Ei servieren.

Die Geschichte: Semmelknödel

Knödel gelten als Charakteristikum der alpenländischen Küche, erste schriftliche Erwähnungen stammen aus der Zeit um das Jahr 1000. Archäologische Funde bei Mondsee zeigen teigummantelte Speisen aus der Jungsteinzeit. Der Name Knödel geht vermutlich auf das mittelhochdeutsche knode oder knote zurück, einen kleinen Knoten oder Hügel. Um 1900 waren Wiener Semmelknödel längst eine beliebte Beilage zu Fleischgerichten. Auf Märkten verkauften Knödelfrauen heiße Knödel für einen Kreuzer.

© Anton Barz

Passend zum Rezept

Knödelmehl
bei Amazon · Affiliate-Link

Schaumlöffel
bei Amazon · Affiliate-Link

Brotmesser
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Oma sagt, i bin zu dünn“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Heute kocht der Chef. Also ich.“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Certified Leftover Specialist“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno“ im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz