

## Semmelknödel auf Vorrat

Maria Panzer einfach nachhaltig einkochen S. 84

Sterilisiert im Weckglas bis 1 Jahr haltbar

Leckere Beilage, auch mit Früchtemus ein feines Znacht.

Gläser sterilisieren und trocknen lassen- mit Butter einstreichen

Altes Brot (600g) in Würfeli schneiden, 3 Zwiebeln andünsten zugeben und mit 6 dl heisser Milch/ Pflanzendrink und 50g Butter/ Margarine übergiesen. Stehen lassen wenn es nicht mehr so heiss ist mit sauberen Händen kneten oder mit der Knetmaschine rühren. 1 Bund Kräuter, 8 Eier, Gewürze und 1 TL Salz zugeben und abschmecken. Die Weckgläser zu zwei Drittel mit der Brotmasse füllen. Deckel, Gummiring und klammern aufsetzen und sterilisieren: 120 Min, 100°C, Einkochautomat/ Steamer /Backofen.

Spätere Zubereitung (versch. Möglichkeiten):

Knödel stürzen, in Scheiben schneiden und in wenig

Oel beidseitig braten / oder im Backofen auf dem Blech

backen oder im Steamer/ Mikrowellen erhitzen.

