



**GMUNDNER**  
KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492



## Semmelknödel mit Hascheefülle

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabrinakocht) im Auftrag für Gmundner Keramik



GMUNDNER.AT

### Die Zutaten (für 8 Knödel):

- Semmelwürfel für ca. 8 Knödel
- ca 250g Haschee für die Fülle (8 geformte Kugeln, tiefgefroren)
- Zwiebeln
- Butter
- ca. 250ml Milch
- 2 Eier
- Speckwürfel
- 2 Pkg. Sauerkraut
- Kräuter
- Salz
- Bratfett oder Bratensaft

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH

Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, Österreich, T +43 (0) 7612 786-0, F +43 (0) 7612 786-99, office@gmundner.at  
UID-Nr. ATU49906909, FN 145945 A, FB-Gericht: Wels, Raiffeisenlandesbank OÖ AG, IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671, BIC: RZOOAT2L





**GMUNDNER**  
KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492



## Zubereitung

1. Das Haschee würzen und anbraten und in Kugeln geformt einfrieren.
2. Die Semmelwürfel in eine Schüssel geben.
3. Die Zwiebel anbraten und glasig dünsten.
4. Die Milch ein bisschen warm machen und mit den Zwiebeln über die Semmelwürfel geben.
5. Nun die Eier hinzugeben und mit Salz & Kräuter würzen.
6. Die Semmelknödelmasse nun ca. 30 Minuten ruhen lassen.
7. Währenddessen den Bratensaft/Bratfett erwärmen.
8. Speckwürfel darin anbraten und mit dem Sauerkraut vermischen.
9. Nach der Ruhephase der Semmelknödelmasse, die gefrorenen Hascheeknödel mit der Masse ummanteln und zu Knödeln formen.
10. Die Knödel für ca. 30-40 Minuten in den Dampfgarer und anschließend mit Sauerkraut & Bratensaft servieren.

