**Semmelknödel mit Pilz-oder Zwiebelsoße, dazu optional einen Kopfsalat**

***Ein Bild, das Teller, Essen, Tisch, grün enthält.

Automatisch generierte Beschreibung***

**Das brauchst du (für 7-8 Semmelknödel), also 4 Portionen:**

***Für die Semmelknödel:***

5-6 altbackene Brötchen (etwa 250 g Brötchen

250 ml Milch

Salz, Pfeffer

2 Eier

Muskatnuss

1 Zwiebel

Petersilie

***Für die Soße:***

500 g Champignons oder andere Pilze (wenn ihr wollt)

1-2 Zwiebeln, je nachdem, ob ihr eine reine Zwiebelsoße macht oder eine Pilzsoße

1 Becher Schlagsahne

250 ml Gemüsebrühe

1 Löffel braunes Soßenpulver

***Für den Salat:***

1 Kopfsalat oder Salat deiner Wahl

6 Esslöffel neutrales Speiseöl

3 Esslöffel Essig

Salz, Pfeffer

Eine Prise Zucker

Etwas kaltes Wasser

1 Zwiebel

**So machst du´s richtig:**

1. Schneide die Brötchen in kleine Würfelchen und gib sie in eine große Schüssel.
2. Mache die Milch lauwarm (im Mikrowellenherd) und gib sie auf die Brötchen.
3. Gib die Eier hinein.
4. Würze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.
5. Schneide die Petersilie klein und gib sie ebenfalls hinein.
6. Schneide eine Zwiebel in kleine Würfelchen und dünste sie mit etwas Öl glasig an.
7. Gib die Würfelchen ebenfalls in den Brötchenteig.
8. Rühre nun alles kräftig durch und lass den nun entstandenen Knödelteig einige Minuten durchziehen.
9. Setze einen großen Topf mit Salzwasser auf.
10. Forme nun aus dem Knödelteig mit nassen Händen etwa 8 gleich große Knödel.
11. Gib sie dann in das Salzwasser. Achte darauf, dass es nur noch siedet, nicht mehr sprudelnd kocht. Sonst zerfallen die Knödel.
12. Wenn du eine Pilzsoße machst, schneide nun die Pilze klein.
13. Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen.
14. Dünste die Zwiebel in dem Topf an, in dem du vorher die andere Zwiebel ebenfalls angedünstet hast. Du kannst es auch so machen, dass du 3 Zwiebeln sofort andünstest, dann ein Drittel der Zwiebeln in den Semmelknödelteig gibst und zwei Drittel im Topf belässt für die Soße. Die vierte Zwiebel brauchst du für den Salat.
15. Gib nun die Pilze hinein und lass sie mitdünsten.
16. Lösche mit der Gemüsebrühe ab.
17. Wenn du die Soße dicker haben willst, binde sie mit einem Löffel voll braunem Soßenpulver ab.
18. Verfeinere mit der Schlagsahne.
19. Nimm die Knödel aus dem Topf (sie brauchen etwa 20 Minuten).
20. Wenn du die Soße noch nicht fertig hast, kannst du die Knödel rausholen, in eine feuerfeste Form geben und im Backofen bei 100 Grad Oberhitze /Unterhitze warm halten.
21. Wasche und zerkleinere nun deinen Salat.
22. Gib in die Salatschüssel die Würfelchen der rohen Zwiebel.
23. Gib das Öl, den Essig, etwas Salz, etwas Pfeffer, etwas Zucker in die Salatschüssel und etwas kaltes Wasser.
24. Schmecke die Vinaigrette ab.
25. Gib nun die Salatblätter in die Salatschüssel und serviere das gesamte Gericht.