Abgschmalzene Knödeln

Kategorien: Pfannengerichte, Vegetarisch, Diabetiker, Aufläufe, Eiergerichte
Land / Stil: Österreich / Klassiker
Bewertung: ★★★★★



Zutaten

6 fertige Semmelknödeln
4 große Eier
3 (Frühlings-) Zwiebeln
Maiskeimöl oder Schmalz
Salz
Pfeffer
eventuell geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Die fertigen Semmelknödeln (siehe mein Rezept!) in Scheiben, oder mittelgroße Stücke schneiden und bereitstellen.
Schmalz oder Maiskeimöl in der Pfanne erhitzen.
Zwiebeln fein hacken, oder in kleine Ringe schneiden.
Wenn das Fett heiß ist, den Zwiebel schön braun darin rösten..
Die Semmelknödelscheiben beifügen und gut durchbraten.
Immer wieder kräftig durchmischen, damit nichts anbrennt.
Nun die Eier drüberschlagen und fest umrühren.
Zum Schluss noch gut mit Salz, Pfeffer, und Muskat würzen, aber drauf Rücksicht nehmen, dass auch die Knödel bereits gesalzen sind!
Tip: Wie auf dem Bild ersichtlich, können auch Wurstscheiben (z.B. Puten-Debreziner) mitgebraten werden! Anstatt der Wurstscheiben eignen sich aber auch mitgeröstete Speckwürfeln sehr gut!