



Hongarije

Zsemlegombóc

Broodknoedels

250 gr. in blokjes gesneden hard witbrood (stokbrood, pistolet e.d.)

50 gr. boter

1 kleine ui

3 el. peterselie

nootmuskaat

3 eieren

2½ dl. melk

zout en peper

(evt.) bloem

Snij de ui heel fijn. Smelt de boter in een pan en bak daarin de stukjes ui langzaam glazig. Laat het afkoelen en meng het door de stukjes brood.

Breek de eieren en klop ze met een vork los. Meng ze met de melk en kruid het met zout, peper en een snuf nootmuskaat. Giet het mengsel over de blokjes droog brood en schep er de klein gehakte peterselie door. Om de kans dat de knoedels tijdens het koken uit elkaar vallen te minimaliseren kun je er twee of drie eetlepels bloem doorheen mengen. Laat het mengsel een uurtje rusten.

Breng een grote pan met gezouten water aan de kook. Bevochtig je handen met koud water en vorm van het deeg ronde knoedels, ongeveer zo groot als een forse pingpongbal. Die gaan in de pan. Laat het water rustigjes koken. Heel rustig, anders vallen je knoedels uit elkaar.

Na 10 minuutjes heel rustigjes koken zijn de knoedels gaar. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze even uitlekken.