

Großer fränkischer Semmelklos

Vorbereitungszeit: Einige Stunden vorher Vorbereiten,
Zubereitungszeit selber ½ Stunde
Koch-/Backzeit: 60 – 70 Minuten

Zutatenliste verwendete Reste: alte harte Semmeln, Toast, Brot, Vollkornsemmeln, alles in der Richtung. Menge so ca. 12 bis 15 Brötchen

sonstige Zutaten: 3 bis 6 Eier, 1 bis 1,5 Liter Milch, großer Teelöffel Gemüsebrühe, Prise Muskatnuss

Reicht für wie viele Portionen?: 4 bis 6

Zubereitung:

Eigentlich wird es „nach Gefühl“ zubereitet, daher sind die Mengen schwer zu definieren und man kann auch viel variieren (Brötchensorten von Toast bis Vollkornsemmel, Eier von 2 bis 6 oder auch mehr). Ich habe auch erst nach einigen Versuchen und Rückfragen die richtige Mischung gefunden. – So gerne gebe ich das Spezialrezept von meiner Mutter eigentlich gar nicht preis, echter Geheimitipp, aber es ist für einen guten Zweck.

1. Semmel etc. klein machen, auseinander brechen, mit Messer auseinander spießen, irgendwie aufbrechen, was gar nicht so leicht ist, so harte Brötchen sind wirklich hart. – Das macht man einige Stunden vorher. Z.B. Sonntag morgens um 8 Uhr oder Samstag am Abend, wenns für den Sonntagsbraten sein soll.
2. Die Stücke gibt man in eine Schüssel und übergießt sie mit Milch. Sie sollten schon bedeckt sein bzw. ich presse einen Teller drauf oder drücke und wende und quetsche sie immer mal. Kann man in Kühlschrank stellen, dann geschieht der Milch nichts. Fertig ist das Gemisch, wenn sich die Brötchen fast stückchenfrei durchkneten lassen. Bisschen harte Stückchen sollten schon noch drinnen sein.
3. Es kommen die Eier dazu und die Gemüsebrühe und Muskatnuss. Auch das wird schön durchgeknetet. Gar nicht ganz so einfach wie es sich anhört, man bekommt recht kalte Hände davon.
4. Ich kenne es nur so, dass man ein Nudelsieb in einen Topf stellt, ein Geschirrtuch nass macht, in das Sieb legt und die Masse wird da hinein gegossen. Besser man arbeitet zu zweit, weil dann das Geschirrtuch mit einem Hosengummiband (so war das halt früher) zugebunden wird. Einer holt die Ränder zusammen und der andere schnürt mit dem Gummi zu. Das muss man sehr sorgfältig machen, wenn das zu locker ist und eine Seite ausreisen kann, kann die Masse auslaufen bevor sie gekocht ist. Dabei muss man die restliche Flüssigkeit gut auspressen, damit der Semmelklos schön fest wird. Die ausgedrückte Brühe (Milch und Eier) kann man für die Bratensoße verwenden.
5. Der Semmelklos kommt in einen geräumigen Topf mit kochend heißem und gesalzenem Wasser und wird eine Stunde mindestens richtig gekocht. Er bläht sich dann auf, das passt dann so.
6. Den Semmelklos aus dem Tuch befreien ist auch noch so eine Aktion. Das Gummiband muss man durchschneiden, es ist jetzt noch straffer, etwas öffnen und dann mit Teller oben und unten den Semmelklos stürzen.
7. Obendrauf ein bisschen oder viel geröstetes Semmelmehl und bisschen Petersilie (kann man auch in den Teig welche mitgeben) –optisch ein Hingucker.

Reste-Rezept-Idee von:

Monika Bauer, Hof

