

Speckknödeln



Rezept für 5 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel
Vollmilch	1 dl
Schweineschmalz	40 g
Zwiebeln	50 g
Frühstücksspeck / Bacon	80 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	120 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Speck in ca. 3mm große Würfeln schneiden. Den geschälten Zwiebel ebenfalls kleinwürfelig schneiden.

Das Schmalz erhitzen und den Speck kurz anrösten lassen.

Zwiebeln dazugeben und weiterrösten.

Milch erhitzen.

Die versprudelten Eier unter die Semmelwürfel mischen.

Die heiße Milch mit der Masse vermengen, Petersilie, Speck, Zwiebeln, fein gehackte Petersilie und die Gewürze untermischen und 10 Minuten rasten lassen.

Reichlich Salzwasser zum Sieden bringen.

Mit glatten Mehl kleine Knödeln formen und gut zusammenpressen.

Knödeln in das Kochwasser einlegen, aufkochen lassen und danach zugedeckt ca. 10 – 15 Minuten ziehen lassen.

Aus dem Wasser heben und mit Rindssuppe, bestreut mit Schnittlauch – servieren.

Gutes Gelingen wünscht

