

Tiroler Knödel nach Witzigmann



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	250 g
Sauerrahm / saure Sahne	100 g
Speck / Bauchspeck	80 g
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	1 Messerspitze(n)
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	100 g
Gemüsezwiebeln	100 g
Vollmilch	40 ml
Salz	3 Messerspitze(n)
Glatte Petersilie / Petersilgrün	4 Esslöffel
Butter	10 g
Dauerwurst	100 g
Frisch gemahlener Pfeffer	3 Messerspitze(n)
Weizenmehl (glatt)	

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne erhitzen,
Speck- und Wurstwürfel darin anbraten.
Zwiebeln zugeben und glasig anschwitzen.
Zum Schluß die Petersilie zugeben.
Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Gut trockene Brotwürfel in eine Schüssel geben,
mit Eiern, Sauerrahm, Joghurt und Milch verrühren.
Speck-Wurst-Mischung zugeben,
mit etwas Salz Pfeffer und frisch ger. Muskatnuss abschmecken.

Mindestens 30 Min. zugedeckt ziehen lassen. Ist die Masse dann zu fest, noch löffelweise Wasser oder Milch dazugeben, ist sie zu weich, mit 1-2 Ei Mehl binden.

Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen.
In zart wallendem Salzwasser etwa 20 Min. kochen (mehr garziehen)lassen.

Knödel in einer Rindsuppe mit Erdäpfelsalat dazu anrichten oder auf Sauerkraut servieren.

~~~~~  
Rezept gelesen "The Red Bulletin" Jänner 08 und von mir getestet und leicht verbessert.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1877-Tiroler-Knoedel-nach-Witzigmann.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)