

Tiroler Speckknödel

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	330 g
Vollmilch	¼ Liter
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Speck / Bauchspeck	100 g
Butter	30 g
Zwiebeln	½ Stk.
iglo Petersilie	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	3 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Knödelbrot (330 g bzw. 6 trockene, kleinwürfelig geschnittene Semmeln) in eine Schüssel geben und etwas salzen (je nach Geschmack). Die Milch mit den Eiern versprudeln und über das Brot gießen und verteilen. Die Schüssel zudecken und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Den Speck sehr fein schneiden und ausbraten. Je nach Geschmack zusätzlich noch Knödelwurst/geräucherte Wurst klein schneiden und ebenfalls ausbraten (sollten circa 150 g sein). Den Speck (und die Wurst) zum Brot geben. Die Zwiebel in Butter rösten und zusammen mit Petersilie aufs Brot geben (circa ein 1/2 Bund Petersilie; man kann auch Schnittlauch hinzugeben, dieser wird jedoch eher am Schluss auf die gekochten Knödel gestreut). Das Mehl darüberstreuen und alles zusammenmengen und zusammendrücken.

Mit nassen Händen 8 bis 12 Knödel formen und gut drehen. Knödel in einer leicht wallenden Suppe oder Salzwasser circa 10-15 Minuten kochen.

Die Knödel können entweder mit Suppe oder mit Sauerkraut serviert werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-936-Tiroler-Speckknoedel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at