Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Tiroler Speckknödel

Hauptspeise Hausmannskost Österreichisch Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für die Knödel Eier, Milch und Salz gut verrühren. Über die Semmelwürfel gießen und eine halbe Stunde rasten lassen.
Den Speck kleinwürfelig schneiden. Den Zwiebel in Butter anrösten und mit den Speckwürfeln und Petersilie zur Semmelmasse geben. Mit etwas Mehl vermischen, dass ein nicht zu weicher Teig entsteht.

Aus der Masse Knödel formen. Dabei die Hände immer etwas mit Wasser befeuchten bevor man einen Knödel formt. Knödel in kochendem Salzwasser ca. 15 Min. ziehen lassen. Oder im Dampfgarer bissfest garen.

Tipp: Mit Sauerkraut oder warmen Krautsalat servieren.

Zutaten

- 280 g Semmelwürfel
- 1/4 l Milch
- 2 Eier
- 125 g Speck geräuchert
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 50 g Butter
- Salz
- 4 EL Mehl