

Rezepte zum Sammeln

Kochen auf Südtirolerisch

Speckknödel in der Fleischsuppe



Für 4 Personen:

Zutaten:

150 g	schnittfestes Weißbrot oder Knödelbrot	1 EL	Petersilie oder Schnittlauch, fein geschnitten
40 g	Zwiebel		Salz
1 EL	Butter		
80 g	Speck, in feine Würfel geschnitten	Weiteres:	
2	Eier	1 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
2 EL	Mehl	2 l	Fleischsuppe
100 ml	Milch		

Zubereitung:

Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Die in feine Würfel geschnittene Zwiebel in Butter dünsten, über das Brot geben und vermischen. Das Mehl und den Speck untermengen. Die Eier, die Milch, die Petersilie und das Salz verrühren, über das Brot geben und alles gut vermengen. Die Masse ca. 15 Minuten ziehen lassen, Knödel formen und im Salzwasser halb zugedeckt sieden lassen. Die Speckknödel in einer kräftigen Fleischsuppe servieren und mit Schnittlauch bestreuen.

Garzeit: ca. 20 Minuten



Tipps:

- Sie sollten einen Probeknödel kochen um festzustellen ob der Knödel zusammenhält.
- Auch als Beilage zu Schweinsbraten (Rippchen) und als Hauptgericht mit Salat.
- Verwenden Sie trockenes Knödelbrot und lassen Sie die Masse gut durchziehen.
- Wenn Sie die Knödel mit einem Löffel oder einer kleinen Schöpfkelle formen, wird die Oberfläche glatter und die Knödel zerfallen nicht so leicht.
- Je nach Geschmack können Sie den Speck auch rösten, bevor sie ihn zur Masse geben.

Wein: Lagrein Kretzer

Gutes Gelingen!

Quelle: „So kocht Südtirol“ www.so-kocht-suedtirol.it
von Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser, Helmut Bachmann - Athesia Verlag

