

Tiroler - Knödel

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Semmelwürfel
400	Gramm	Speck
100	Gramm	Bergsteigerwurst
1		Zwiebel
5		Eier
250	ml	Milch
1	Essl.	Petersilie
	Etwas	Mehl
		Salz
		Schmalz (oder Öl zum Anbraten)
		Speck (knusprig gebraten, nach Belieben)

Anleitung:

Zubereitung: Zwiebel, Speck und Wurst kleinwürfelig schneiden und in wenig Fett anrösten. Die Eier mit Milch verquirlen, salzen und über die Semmelwürfel gießen. Speck-Zwiebel-Mischung zugeben und mit Petersilie würzen. Etwas Mehl darüber streuen und 10 Minuten rasten lassen. Mit feuchten Händen aus der Masse Knödel formen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Knödel einlegen. Leicht wallend ca. 10 Minuten kochen, bis sie schön aufsteigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Nach Belieben mit knusprig gebratenem Speck garnieren. Tipp: Will man die Tiroler Knödel als Suppeneinlage verwenden, so werden sie einfach kleiner geformt. GARNITUREMPFEHLUNG: Sauerkraut oder grüner Salat

- Kochdauer: 15 bis 30 Minuten