

Tiroler Speckknödel (Spezialität aus Österreich)



Zubereitungszeit: **40 Minuten**
 Garzeit: **12 Minuten**
 Angaben in []: **Umgangssprachlich
in Österreich**

Nährwert: **Pro Stück etwa
186 kcal / 779 kJ.**

Zutaten:

6 trockene Brötchen [*Semmeln*]
 1/4 l Milch
 2-3 Eier
 100 g [*10 dag*] Speck
 150 g [*15 dag*] geräucherte Wurst [*z.B. Kaminwürsten*]
 30 g [*3 dag*] Butter
 1/2 Zwiebel
 60 g [*6 dag*] Mehl
 Petersilie, Schnittlauch, Salz

Zubereitung:

Die Brötchen [*Semmeln*] in kleine Würfel schneiden und salzen. Die Milch mit den Eiern verquirlen [*versprudeln*], über das Brot gießen, leicht unterziehen, zudecken und 1/2 Stunde ziehen lassen. Den Speck sehr fein schneiden und ohne weiteres Fett in einer heißen Pfanne ausbraten. Geräucherte Wurst ebenso klein schneiden wie den Speck und ausbraten. Einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz aufsetzen. Inzwischen in einer zweiten Pfanne die Butter erhitzen, die Zwiebel fein hacken und in der Butter rösten. Petersilie und Schnittlauch klein schneiden und unter die Zwiebelwürfel rühren. Das Mehl darüberstreuen, alles mit einem Kochlöffel zusammenmengen und zusammendrücken. Die Masse soll eher fest sein, darf aber nicht schmieren. Mit nassen Händen 8-12 gleich große Knödel formen und gut drehen. Die Knödel in das leicht wallende Wasser geben und etwa 12 Minuten kochen lassen.

Tip: ➡ Die Knödel sollen außen glatt sein und innen eine lockere Masse aufweisen. Sind die Knödel zu weich, gibt man noch etwas Mehl dazu und drückt beim Runden fester zu. Zu feste Knödel können mit Eiermilch gelockert werden. Gute Knödel steigen im Kochwasser sofort auf.