



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

250 g Brotreste

Salz

Milch

1 Stk. Ei

Mehl (griffig)

600 g Mehl (griffig)

0,3 l Wasser

3 EL Öl

250 g Surfleisch

Pfeffer, gemahlen

Petersilie, gehackt

**Mein persönlicher Tipp**

Man kann die Knödel auch aus Erdäpfelteig machen und im Rohr mit einem Überguss aus 1/4 l Rahm und 1 Ei backen.:

**Hildegard Burgstaller**

Seminarbäuerin im Bezirk Ried

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage Raffinierte Knödelküche*

## Innvierltler Speckknödel

mit den Varianten Semmelteig und Mehltiege

**Zubereitung**

**Semmelteig:**

- Zutaten: 250 g Hausbrot, Salz, etwas Milch, 1 Ei, griffiges Mehl
- Brot würfelig schneiden, mit Milch und Ei anfeuchten und salzen.
- Mit Mehl zu einem halbfesten Knödelteig vermengen und aus der Masse eine Rolle formen.

**Alternativ zum Semmelteig kann ein Mehltiege bereitet werden:**

- Zutaten: 600 g griffiges Mehl, 0,3 l Wasser, 3 EL Öl, Prise Salz
- Für den Mehltiege alle Zutaten: gut vermischen und durchkneten.
- Den Teig zu einer Rolle formen und ca. 1/2 Stunde rasten lassen.

**Füllte:**

- Zutaten: 250-300 g Surspeck („Kübelspeck“, grüner Speck) oder Selchfleisch, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie
- Für die Speckfülle den Kübelspeck in ganz kleine Würfel schneiden und mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.
- Aus dieser Masse kleine Kugeln formen.
- Den Teig in gleichmäßige Stücke schneiden, diese flachdrücken und mit Speckkugeln belegen.
- Den Teig darüber schlagen und Knödel formen.
- In kochendem Salzwasser gar kochen.



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschafts- und  
Ressort für die  
Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

