Innviertler Speckknödel

mit den Varianten Semmelteig und Mehlteig

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*

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 Mehlteig bereitet werden:

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

Fülle:

- 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 Kugerl formen.
- Den Teig in gleichmäßige Stücke schneiden, diese flachdrücken und mit Speckkugerln belegen.
- Den Teig darüber schlagen und Knödel formen.
- In kochendem Salzwasser gar kochen.

Gutes vom Bauernhof
Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20