



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

Innviertler Speckknödel

mit den Varianten Semmelteig und Mehlteig



Foto: LK OÖ Simon Bauer - nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Semmelteig:

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

Alternativ zum Semmelteig kann ein Mehlteig bereitet werden:

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

Fülle:

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

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal



lk Bäuerinnen
Österreich

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
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

