



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Roggenmehl
50 g	Selchspeck
1 Stk.	Schwarzbrot
1 Stk.	Ei
	pflanzliches oder tierisches Fett

Mein persönlicher Tipp

Warmer Krautsalat ist dazu eine passende Beilage.:

Eva Schiefer

Seminarbäuerin aus Sölk

Quellen:

- Eva Maria Lipp & Eva Schiefer:
Almkochbuch

Roggenknödel

Zubereitung

- Das Roggenmehl in einer Pfanne am Herd solange rühren, bis es heiß ist.
- Brot in kleine Würfel schneiden und in Fett rösten.
- Den würfelig geschnittenen Speck auslassen, das Mehl, die Brotwürfel und das Ei dazugeben und vermengen.
- Diese Masse mit siedendem Salzwasser übergießen und zu einem Knödelteig verrühren.
- Daraus kleine Knödel formen und in Salzwasser ziehen lassen.
- Wenn die Knödel zur Oberfläche steigen, sind sie gekocht.
- Nun werden sie in heißem Fett geröstet.

Zusatzinfo: Diese Knödel sind eine kräftige Holzhackerspeise.

