



**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.