



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

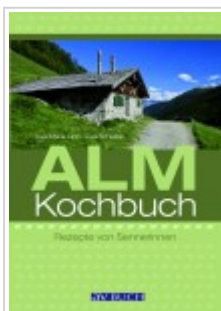
Mein persönlicher Tipp

Warmer Krautsalat ist dazu eine passende Beilage.



Eva Schiefer
Seminarbäuerin aus Sölk

Quellen:



Eva Maria Lipp & Eva Schiefer:
Almkochbuch
AVBUCH

Roggenknödel



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Zusatzinfo: Diese Knödel sind eine kräftige Holzhackerspeise.