



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Stk. Eier
- 4 EL Mehl
- 250 ml Milch
- 0,5 Bund Petersilie, gehackt
- 1 Prise Salz
- 250 g Knödelbrot
- 250 g Speck
- 1 Stk. fein gehackte Zwiebel

Quellen:



Seminarbäuerinnen des LFI Tirol:
Schmatzi – ... schlau genießen

Tiroler Speckknödel



Foto: Projekt Schmatzi/Stefanie Hueber - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Die Zwiebel und den Speck fein schneiden und anrösten.
- Semmelwürfel mit Eier, Milch, Mehl, Petersilie, Salz, angerösteter Zwiebel und Speck verrühren.
- Das Salzwasser aufstellen und einmal aufkochen lassen.
- Die Knödelmasse ca. zehn Minuten ziehen lassen und anschließend zu kleinen Knödeln formen.
- Diese im siedenden Salzwasser ca. 15 Minuten leicht kochen lassen.
- Anschließend aus dem Wasserbad herausnehmen, abtropfen lassen und heiß servieren.

