

Rezept Speckknödel

Diese typische Tiroler Spezialität wird wie die Semmelknödel zubereitet, allerdings noch durch original Südtiroler Speck verfeinert.

Zutaten:

150 g Südtiroler Speck
6 Brötchen vom Vortag
250 ml Milch
3 Eier
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel
1 Bd. Petersilie
100 g Mehl
ca. 2 l Rinderbrühe

Zubereitung:

Den Speck klein würfeln und in einer heißen Pfanne auslassen. In der Zeit die Brötchen klein würfeln und diese anschließend in der Pfanne mit dem Speck kurz anrösten.

Die Semmelbröselmischung in eine Schüssel geben und kurz zur Seite stellen.

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und die Zwiebel darin andünsten.

Die Petersilie waschen, trockentupfen und klein hacken.

Für den Teig der Speckknödel die Milch mit den Eiern

verquirlen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
Diese Mischung nun mit der Semmelbrösel-Speck-Masse, der Petersilie sowie den Zwiebelwürfeln vermengen, den Teig für 20 Minuten ruhen lassen.

Zum Schluss noch soviel Mehl untermischen, so dass daraus eine zusammenhängende Teigmasse entsteht.

Aus diesem Teig werden nun mit nassen Händen die Speckknödel geformt.

In einem großen Topf die Rinderbrühe aufkochen lassen, die Speckknödel hineingeben und bei kleiner Hitze ca. 15 min garen lassen.

Traditionell werden diese Speckknödel mit zerlassener Butter oder mit Parmesan bestreut serviert.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)