

Rezept Südtiroler Speckknödel

Zutaten:

250 g gewürfeltes Weißbrot
100 g fein gewürfelter Speck
40 g fein gehackte Zwiebel
20 g Butter
1 Ei
100 ml Vollmilch
1/2 EL fein gehackte Petersilie
1/2 EL fein geschnittener Schnittlauch
40 g Weißmehl (nach Bedarf)
Salz

Zubereitung:

Die Zwiebeln in der Butter dünsten, über die Brotwürfel geben und vermischen. Den Speck darunter mengen.

Das Ei, die Milch, die Petersilie, den Schnittlauch und das Salz verrühren, über das Brot geben.

Das Mehl hinzufügen und alles gut vermengen. Die Masse zirka 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend Knödel formen und sie im Salzwasser halb zugedeckt 20 Minuten sieden.

Andreas Oberhofer Hotel Markelhof Girlan / La Tavola 2/2004

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)

[Zurück zu den Beilagenrezepten](#)