



SPECKKNÖDEL

Omas meist gekochtes Rezept

Zutaten

Für 4 Personen

150 g Weißbrot oder Knödelbrot
80 g Südtiroler Speck
2 Eier
100 ml Milch oder Wasser
1 Zwiebel
20 g Butter
40 g Mehl
Petersilie
Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kleingehackte Zwiebel in der Butter zusammen mit dem klein gewürfelten Speck anbraten. Eier und Milch verrühren und zum in Würfel geschnittenen Weißbrot geben. Petersilie und Mehl zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knödelmasse für etwa eine halbe Stunde ruhen lassen. Sollte die Masse zu weich sein, etwas Brotbrösel zugeben.

Nun mit der Hand und mithilfe einer kleinen Kelle oder eines Esslöffels Knödel formen. In kochendem und gesalzenem Wasser für ca. 15 Minuten ziehen lassen. Mit Schnittlauch bestreuen und in Fleisch- oder Gemüsebrühe oder als Beilage zu einem Hauptgericht servieren.

Rezept: Bäuerinnen aus dem Schnalstal