



Unsere deftigen Speckknödel



Für 4 Leut' brauchts Ihr:
250 g altbackene Semmeln
Salz, etwas Milch
1 Ei
griffiges Mehl
250 bis 300 g Karreespeck
Pfeffer, gehackte Petersilie

Mit Video im Käseokino
auf www.kaesealm.at!

Brot würfelig schneiden, in eine Schüssel geben, mit Eiermilch übergießen, gut vermischen und ca. 20 Min. ziehen lassen. Die Brotmasse ab und an mit einem Löffel durchmischen, damit die Brotwürfel gleichmäßig befeuchtet werden. Den Speck in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne leicht anbraten. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen, den angebratenen Speck und Petersilie drübergeben. Mit etwas Mehl zu einem halbfesten Knödelteig vermengen und mit feuchten Händen Knödel daraus formen.

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Knödel nacheinander in das kochende Wasser einlegen, einmal aufkochen lassen bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen.

Die Temperatur zurückdrehen, sodass das Wasser nur noch siedet. Die Speckknödel ca. 25 - 30 Minuten garkochen.

Passt gut mit einem warmen Krautsalat oder einer deftigen Schwammerlsoße ...

Feinschmeckertipp:

Die kalten Knödel in 1 cm dicke Scheiben schneiden, von beiden Seiten in etwas Öl anbraten und zusammen mit einem gemischten Salat servieren!

... und immer frisch auf:

www.kaesealm.at

