



südtiroler speckknödel

zutaten

100 g Südtiroler Speck
200 g Weißbrot oder Semmeln vom Vortag
40 g Mehl
50 g Zwiebeln
Etwas Butter
1 Esslöffel gehackte Petersilie
3 Eier
Etwas Milch
Salz

Brühe
1 EL Schnittlauchröllchen



zubereitung

Den Speck in feine Würfel schneiden.
Die Zwiebel würfeln und in etwas Butter in einer Pfanne glasig dünsten.
Die Semmeln in Würfel schneiden.
Alle Zutaten zu einer homogenen, festen Masse verkneten. Hierbei so viel Milch zugeben, dass eine formbare aber nicht zu nasse Masse entsteht. Die Menge hängt davon ab, wie trocken das Brot ist.
Den Knödelteig 10 Minuten ruhen lassen.
Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen Knödel formen.
Die Knödel in reichlich kochendes Salzwasser geben und ca. 8-10 Minuten köcheln lassen. Das Wasser sollte hierbei nicht zu stark kochen, damit die Knödel nicht zerfallen.
Knödel in Brühe und mit Schnittlauch bestreut servieren.