

# Speck-Knödel

## Für vier Personen

0,5 Zwiebel	200 g Bauchspeck	1 – 2 EL Öl
300 g Semmeln	400 ml Milch	4 Eier, M
0,25 Bund Petersilie	Pfeffer, Salz	Muskatnuss

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Öl glasig anschwitzen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl knusprig braun braten. Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden. Die Milch einmal aufkochen, vom Herd ziehen und in die Eier rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, über das Weißbrot gießen, zudecken und einige Minuten ausdampfen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, die Zwiebeln mit Speck und geschnittener Petersilie hinzufügen und das Ganze zu einer glatten Knödelmasse verarbeiten. Vier Blätter starke Alufolie jeweils mit Klarsichtfolie belegen. Die Knödelmasse darauf zu länglichen Rollen von etwa drei Zentimetern Durchmesser formen. Erst in die Klarsichtfolie einrollen, dann in die Alufolie einwickeln. Die Enden der Alufolie erst etwas andrücken, dann drehen, so dass eine formschöne Rolle entsteht. Die Knödelrollen in einem entsprechend großen Topf mit leicht siedendem Wasser etwa 30 Minuten garen. Aus dem Wasser heben, aus der Folie wickeln und heiß in Scheiben schneiden

Alfons Schuhbeck am 28. Dezember 2012