

Tiroler Speck-Knödel

Für 4 Personen

100 g altback., trockenes Brot	1 Ei	40 g Zwiebel
1 Zweig Thymian	25 g Butter	1 Zweig Rosmarin
100 ml Milch	1/4 Knoblauchzehe	30 g gewürf., ausgel. Speck
Muskat	30 g gewürf. Rauchfleisch	Salz, Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie	evtl. Brühe	

Ein Viertel des trockenen Brotes in Butter anrösten. Die Zwiebeln fein würfeln und in Butter andünsten. Die Milch mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Muskat, Salz und Pfeffer aufkochen. Milch durch ein Sieb geben und mit Speck, Rauchfleisch, Zwiebeln und dem altbackenen Brot mischen, am Ende Petersilie und Ei dazugeben und kräftig durchkneten.

Den Teig circa 20 Minuten ruhen lassen, dann noch einmal abschmecken.

Mit einem Eisportionierer Knödel abstecken und mit den Handflächen zu Knödeln formen. Wasser oder Geflügel-, Rinder- oder Kalbsbrühe kochen, Knödel hineingeben, einmal aufkochen und die Temperatur reduzieren.

Das Wasser darf dann nicht mehr kochen! Je nach Größe die Knödel darin 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.

Zu Tiroler Speckknödel passen zum Beispiel Pfifferlingsragout, Weißkrautsalat und Schweinebraten.

Andreas Schweiger am 09. Dezember 2024