Tiroler Speckknödel

Kategorien: figürliches Backen, Schweinefleisch, Snacks
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

20 g Butter
2 Eier
4 EL Mehl
250 ml Milch
1/2 Bund Petersilie
geriebene Muskatnuß
1 Prise Salz
250 g Semmelwürfel oder alte Semmeln bzw. Weißgebäck
250 g Speckwürfel (geräuchert)
1 Zwiebel

bei Bedarf noch Semmelbröseln

Zubereitung

Die Zwiebel fein schneiden und in der Butter anrösten.
Den geräucherten Speck kleinwürfelig schneiden.
Semmelwürfel, Eier, Milch mit allen Zutaten verrühren.
Die Masse mindestens 10 Min. ziehen lassen.
Danach Knödel formen.
Knödel in ganz leicht siedendem Salzwasser etwa 10 Minuten kochen lassen