

Tiroler Speckknödel

200 gr. altbackene Semmeln
(Brötchen)

Die Semmeln in Würfel schneiden
Mit Salz und Pfeffer würzen

150 ml Milch

Milch und Kräuter aufkochen und 5. Minuten
stehen lassen

1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin

Salz, Pfeffer

danach die Kräuter entfernen, und die Milch noch warm
über die Brötchen giessen.

2 EL Petersilie gehackt

1 Ei

Muskatnuss gerieben

Die Petersilie und das Ei zur Brötchen Masse geben.
vorsichtig einkneten.

Mit Muskatnuss würzen.

30 gr. Butter

40 gr. Kochspeckwürfel

40 gr. Salsiz in Würfel

40gr Zwiebelwürfel

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Speck, Salsiz
und Zwiebelwürfel darin anschwitzen und zur restlichen
Masse geben gut durchkneten und 1 Stunde abgedeckt
ziehen lassen.

30gr Butter

Knödel formen und in kochendes Wasser legen, einmal
aufkochen lassen und ca. 10-15 Minuten ziehen lassen.

Anschliessend in etwas aufgeschäumter Butter
durch schwenken.

Mein Tipp:

In meiner Heimat isst man die Knödel mit einem knackigen Salat oder zu einem Rinds-Gulach
herrlich sind die Knödel auch als Salat mit Mozzarella und Balsamico