Innviertler Speckknödel

Die Innviertler Speckknödel sind eine traditionelle Hausmannskost. Entweder als Beilage oder mit Sauerkraut seriviert als Hauptspeise verspeist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

für die Speckfülle

500 g	Räucherspeck (klein geschnitten)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Paprikapulver (mild, edelsüß)
Handvoll	frische Petersilie (fein gehackt)
	Salz und Pfeffer

für den Teig

400 g	Weizenmehl
250 ml	Wasser
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Für die **Innviertler Speckknödel** zuerst die Fülle zubereiten. Dafür den klein geschnittenen Räucherspeck, geschälte und klein gehackte Knoblauchzehen, Paprikapulver, gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen. Zirka 2 cm kleine Kugeln formen und im

Gefrierschrank tiefkühlen.

2. Aus Mehl, Wasser, Öl und Salz einen homogenen Teig kneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und zirka 7 cm Kreise ausstechen.

3. Teigscheibe in die Hand nehmen, und eine Speckkugel platzieren, Teig umhüllen und fest drücken. In gesalzenen Wasser schwach kochend etwa 15 Minuten kochen. Die Speckknödel mit eiern Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen und servieren.

Tipp

Traditionell werden die Innviertler Speckknödel mit Sauerkraut und mit Schnittlauch bestreut serviert.