Saftiger Tiroler Knödel

Zu zahlreichen Gerichten sind saftige Tiroler Knödel eine schmackhafte Beilage. Die Zubereitung ist mit diesem Rezept nicht schwer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

360 g	Knödelbrot
200 ml	Milch
4 Stk.	Eier
110 g	Tiroler Speck
100 g	Bergsteigerwurst
20 g	Butter
1 Stk.	Zwiebel
1 TL	Petersilie
1 TL	Schnittlauch
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss
80 g	Mehl

Zubereitung

1. Der **saftige Tiroler Knödel** hat über seine regionalen Grenzen hinaus zahlreiche Fans gefunden. Zu Beginn die Eier in eine Schüssel geben und das Knödelbrot sowie die Milch untermengen. Diese Mischung zwischen 20 und 30 Minuten gehen lassen.

2. Unterdessen leicht durchgezogenen Tiroler Speck fein würfeln. Bergsteiger Wurst oder Kaminwurzen ebenfalls fein würfeln. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Petersilie und Schnittlauch ebenfalls hacken.

3. Butter in einer Pfanne zerlassen, Speck- und Wurstwürfel darin anrösten. Zwiebeln,

Schnittlauch und Petersilie mit in die Pfanne geben und kurz durchrösten. Im Anschluss mit frisch geriebener Muskatnuss und Salz abschmecken.

4. Vom Herd nehmen und Mehl darüber zerstäuben. Mit den Händen alle Zutaten zu einem nicht zu feuchten, festen Knödelteig verkneten.

5. Die Hände leicht anfeuchten und Knödel aus dem Teig zu formen.

6. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Einen Testknödel in dem Salzwasser für 15 Minuten kochen. Ist die Konsistenz zu weich, nochmals Mehl in den Teig einkneten. Die perfekte kompakte Masse ergibt die echten Tiroler Knödel. Ist die Konsistenz richtig, alle Knödel im Salzwasser fertig garen lassen, bis sie oben schwimmen.

Tipp

Man kann saftige Tiroler Knödel mit einem kühlen Bier genießen, zu Kraut, Suppe oder deftigem Eingemachten.