Semmelknödel mit Salami und Speck

Wer für sein deftiges Fleischgericht eine passende Beilage sucht, ist bei diesem Rezept genau richtig! Die Semmelknödel mit Salami und Speck schmecken einfach wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

320 g	Weißbrot (glutenfreies)
260 g	Kartoffeln (mehlige)
130 ml	Milch (laktosefreie)
1 Stk.	Zwiebel
0.5 Bündel	Petersilie
2 Stk.	Eier
40 g	Salami
40 g	Speck
2 EL	Mehl (glutenfreies)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für die Semmelknödel mit Salami und Speck zuerst die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Ca. 20 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit das trockene Weißbrot klein würfeln.

2. Die Milch zum Kochen bringen, über das Brot gießen und einweichen lassen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Salami und Speck in sehr kleine Würfel schneiden.

3. Kartoffeln abgießen, abschrecken und schälen. Durch die Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Speck, Salami und Petersilie anschwitzen, dann vom Herd nehmen.

4. Brot ausdrücken und mit Kartoffeln, Eiern und Zwiebel-Speck-Mischung mischen. Mit Mehl bestäuben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit feuchten Händen alles gut vermengen und daraus gleichmäßige Knödel formen.

5. Wasser in einem großen Topf erhitzen und ordentlich salzen. Knödel hineinlegen, einmal aufkochen lassen, dann auf kleiner Flamme ca. 15 Minuten ziehen lassen. Herausheben, kurz abtropfen lassen und sofort servieren.

Tipp

Die Semmelknödel mit Salami und Speck schmecken hervorragend zu Gulasch, Sauerbraten und Wildgerichten.