Speckknödel

Viel mehr als ein leckeres Rezept zur Resteverwertung: Diese Speckknödel schmecken als Beilage und Hauptgericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

300 g	Weißbrot
1 EL	Butter
2 Stk.	Eier
2 EL	Petersilie
0.5 Stk.	Zwiebel
200 ml	Milch
100 g	Speck
2 EL	Mehl
1 Prise	Salz
1 Bund	Schnittlauch (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die Speckknödel das Brot und den Speck klein würfeln und miteinander vermengen. Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken. Zwiebel schälen und ebenfalls fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anrösten.

2. Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz und Petersilie verrühren. Die Eiermilch über die Brotwürfel gießen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Mehl, Salz und Zwiebeln untermengen, falls nötig noch einen Schuss Milch unterrühren.

3. Hände anfeuchten und aus der Masse gleichmäßig große Knödel formen. Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel darin ca. 15 Minuten garen lassen.

Tipp

Werden die Speckknödel als Hauptspeise serviert, frischen grünen Salat dazu reichen. Sie eignen sich aber auch hervorragend als Einlage in einer kräftigen Rindsuppe.