Speckknödelsuppe

Die leckere Speckknödelsuppe kommt aus dem schönen Tirol, und ist auch bei uns beliebt.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

150 g	Tiroler Speck
3 Stk.	Semmeln (vom Vortag)
1 Stk.	Zwiebel
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie
2 EL	Butter
1 Stk.	Ei
200 ml	Milch
2 EL	Mehl
1 l	Rindssuppe
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Speckknödelsuppe** zuerst den Tirolerspeck und die Semmeln in feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und auch fein würfeln. Schnittlauch und Peterlilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Alle Zutaten beiseite stellen.

2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin braten. Die Zwiebel hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten.

3. Das Ei in einer Schüssel mit der Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die geschnittenen Semmeln, Speck, Zwiebeln, Petersilie und Schnittlauch hinzufügen, das Mehl darüber stäuben und mit den Händen zu einer Masse verkneten. Danach die Knödelmasse

zirka 30 Minuten ruhen lassen.

4. Nach der Ruhezeit die Speckknödel Masse nochmals durchkneten. Die Hände anfeuchten und daraus 8 Knödel formen. Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

5. Die fertigen Speckknödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen, und in tiefe Suppenteller mit einer Rindsuppe anrichten.

Tipp

Die Tiroler Speckknödelsuppe mit frischen klein geschnittene Kräuter wie z.b. Schnittlauch und Liebstöckel garnieren.