

Tiroler Knödel

Wer es deftig mag, lässt sich die Tiroler Knödel mit Wurst und Speck so richtig schmecken. Man kann das Rezept auch mit Spinat zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Semmelwürfel
420 g	Speck
120 g	Bergsteigerwurst
1 Stk.	Zwiebel
5 Stk.	Eier
250 ml	Milch
1 EL	Petersilie
2 EL	Mehl
1 Prise	Salz
1 EL	Schmalz (oder Öl)
8 Scheiben	Speck (knusprig angebraten)

Zubereitung

1. Für den Teig der **Tiroler Knödel** die Eier mit Milch verquirlen und salzen. Semmelwürfel mit der Eier-Milch übergießen. Speck, Wurst und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in wenig Schmalz oder Öl anrösten. Mit der Petersilie zu den eingeweichten Semmelwürfeln geben. Mit etwas Mehl bestäuben und circa 10 Minuten ruhen lassen.
2. Aus der Teigmasse mit feuchten Händen Knödel formen. Diese in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Die Tiroler Knödel sind fertig, wenn sie an die Oberfläche aufsteigen, dann mit einer Schaumkelle herausheben.
3. Nach Belieben zusammen mit knusprig gebratenen Speckstreifen auf vorgewärmten Tellern

servieren.

Tipp

Die Tiroler Knödel schmecken sehr gut zu Sauerkraut, können aber auch als Einlage in klaren Suppen verwendet werden. Als Suppeneinlage die Knödel einfach kleiner formen.