Tiroler Speckknödel

Die Tiroler Speckknödel sind ein herzhaftes Original aus der österreichischen Küche. Knusprig angebratener Speck und Knödelbrot ergeben saftige Knödel mit traditionellem Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

250 g	Knödelbrot (oder klein geschnittene Semmeln vom Vortag)
1 Prise	Salz
250 ml	Vollmilch
2 Stk.	Eier
3 EL	Semmelbrösel
80 g	Speck (fein gewürfelt)
30 g	Butter
	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die **Tioler Speckknödel** das Knödelbrot oder die klein geschnittenen Semmeln in eine große Schüssel geben. Die Vollilch leicht erwärmen und gleichmäßig über das Brot gießen. Einige Minuten ziehen lassen, damit das Brot die Flüssigkeit gut aufnehmen kann.

2. In der Zwischenzeit den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin goldbraun und knusprig anrösten. Den Speck zusammen mit der restlichen Milch und den Eiern zum eingeweichten Knödelbrot geben. Alles mit etwas Salz würzen und die Zutaten sorgfältig mit den Händen vermengen. Die Semmelbrösel nach und nach unterarbeiten, bis ein geschmeidiger Knödelteig entsteht. Ist der Teig noch zu weich, einfach etwas mehr Semmelbrösel hinzufügen. Mit angefeuchteten Händen 8 bis 12 gleich große Knödel formen.

3. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und anschließend die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur noch leicht köchelt. Die Tiroler Speckknödel vorsichtig ins

Wasser legen und 12 bis 15 Minuten ziehen lassen, bis sie gar sind. Die fertigen Knödel mit einer Schaumkelle herausnehmen und kurz abtropfen lassen. Anschließend die **Tioler** Speckknödel in tiefe Teller oder eine große Schüssel geben, mit heißer Rindsuppe oder Gemüsebrühe übergießen und mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Tipp

Tiroler Speckknödel schmecken klassisch in einer kräftigen Rindsuppe besonders aromatisch. Alternativ können sie mit einem frischen Krautsalat oder einem grünen Blattsalat serviert werden.