

Speckknödel

Südtirol (für 4 Personen)

Zutaten:

- 600g Weissbrot (am besten altes)
- gut 200g geräucherte Speckwürfel
- 3 Eier
- 1 kleine Zwiebel
- eine handvoll frische Petersilie
- eine Handvoll frischer Schnittlauch
- 1 Scheibe Butter
- ½ l Milch
- Pfeffer
- Salz

Vorbereitung:

- Das Brot in kleine Würfel schneiden (ca. ½ cm, gibt ziemlich Arbeit!) und in eine sehr grosse Schüssel geben
- Petersilie und Schnittlauch klein schneiden
- Zwiebel klein hacken
- Die Milch erwärmen

Zubereitung:

- Die Zwiebeln in Butter in der Bratpfanne langsam dünsten und dann die Speckwürfel beigeben und ebenfalls etwas anbraten.
- In die Schüssel den Brotwürfeln beimengen und mit einer Kelle gut rühren.
- Die 2 Eier mit der warmen Milch vermengen und ebenfalls in die grosse Schüssel geben. Ebenso die Petersilie und den Schnittlauch. Mit reichlich Pfeffer und nur wenig Salz würzen. Alles sehr gut zu einem pappigen Brei mischen.
- Min. ¼ Stunde liegen lassen
- Nun von Hand die Knödel mit 5...6cm Durchmesser formen (knapp Tennisball Grösse).
- In einer hohen und grossen Pfanne (Spaghetti- oder Spargelpfanne) Wasser mit viel Salz zum kochen bringen. Die Knödel mit einer Lochkelle vorsichtig absenken. 20 Minuten kochen.
- Am Schluss die Knödel wieder mit der Lochkelle vorsichtig herausnehmen und noch etwas im 80°C Backofen ruhen lassen..

Tipp:

- Die Knödel kann man zum Beispiel mit einem grossen Salat geniessen.
- Mit der angegebenen Menge ergeben sich 12 Knödel.
- Die Knödel senken sich roh auf den Pfannenboden und schwimmen beim Kochen dann schon bald oben. Der Physik sei Dank.

