

Speckknödel

– für 4 Personen (etwa 8 Knödel) –

<u>Fleisch</u>	80 g Speck, in feine Würfel geschnitten
<u>Gemüse</u>	½ Zwiebel (40 g)
<u>Sonstiges</u>	150 g schnittfestes Weißbrot oder Knödelbrot
	20 g Butter (1 EL)
	40 g Mehl (2 EL)
	Etwa 100 ml Milch oder Wasser
	2 Eier
<u>Würzmittel</u>	1 EL Petersilie oder Schnittlauch, fein geschnitten
	Salz

Zubereitung:

- Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden.
- Die in feine Würfel geschnittene Zwiebel in der Butter dünsten, über das Brot geben und vermischen.
- Das Mehl und den Speck untermengen.
- Die Eier, die Milch, die Petersilie und das Salz verrühren, über das Brot geben und alles gut vermengen.
- Die Masse etwa 15 Minuten ziehen lassen, Knödel formen und im Salzwasser halb zugedeckt sieden.

Tipps und Empfehlungen:

- Verwenden Sie trockenes Knödelbrot und lassen Sie die Masse gut durchziehen.
- Wenn Sie die Knödel mit einem Löffel formen, wird die Oberfläche glatter und die Knödel zerfallen nicht so leicht.
- Je nach Geschmack können Sie den Speck auch rösten, bevor Sie ihn zur Masse geben.