

Tiroler Knödel

Zutaten für 4 Portionen

350 g Semmeln, altbackene, in feinen Scheiben
(Knödelbrot)

200 ml Milch, 4 Ei(er)

100 g Speck, durchwachsener,

100 g Wurst (Bergsteigerwurst oder Kaminwürsten)

20 g Butter, 80 g Mehl, 1 kl. Zwiebel, fein gehackt

1 EL Petersilie, fein gehackt, 1 EL Schnittlauch, fein gehackt

 Muskat, Salz

Zubereitung

Knödelbrot mit Milch und Eiern vermengen und 20 bis 30 Minuten ziehen lassen. Klein würfelig geschnittenen Speck und fein gewiegte Bergsteigerwurst in zerlassener Butter gemeinsam mit Zwiebeln, Petersilie und Schnittlauch anbraten. Abkühlen lassen und zum Knödelbrot geben. Mehl darüber streuen, mit Salz und Muskat würzen und aus allen Zutaten eine feste, nicht zu feuchte Masse kneten.

Mit befeuchteten Händen daraus Knödel formen. In Salzwasser kochen, am besten mit einem kleinen Probeknödel beginnen, wenn der zerfällt, noch etwas Mehl zum Knödelteig geben, wenn er zu fest ist, etwas Milch. Die Knödel in leicht siedendem Salzwasser in ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.