

# Tiroler Speckknödel

Zutaten für 4 Portionen

- 100 g Speck, fetter, kleinwürfelig geschnitten
- 200 g Fleisch (Selchfleisch), am besten vom Knochen
- 6 Semmeln, würfelig geschnitten
- 250 ml Milch, 2 Ei(er), Salz, 30 g Butter
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt, 60 g Mehl, griffiges

## Zubereitung

Speck auslassen, die Semmelwürfel darin rösten. Milch mit Eier versprudeln, salzen, über die Semmelwürfel gießen. Zwiebel in Butter rösten. Selchfleisch fein hacken, mit der Petersilie unter die Semmelmasse mengen, 1/2 Stunde ziehen lassen. Das Mehl über die Knödelmasse streuen, untermengen, mit feuchten Händen Knödel formen, in Suppe oder Salzwasser 12 Minuten kochen.