

## Speckknödel (4 Personen/8 Knödel)

Fleisch 80 g Speck in feine Würfel geschnitten

Gemüse ½ Zwiebel (40 g)

Sonstiges 150 g schnittfestes Weißbrot  
oder Knödelbrot  
20 g Butter (1 EL)  
40 g Mehl (2EL)  
etwa 100 ml Milch oder Wasser  
2 Eier



Würzmittel 1 EL Petersilie oder Schnittlauch, fein Geschnitten  
Salz

- Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden.
- Die in feine Würfel geschnittene Zwiebel in 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 in Salzwasser halb zugedeckt Sieden.

Garzeit: 15- 20 Minuten

### Tipps und Empfehlungen

- Servieren sie die Speckknödel in einer kräftigen Fleischsuppe, als Beilage zu Schweinsbraten (Rippchen) und als Hauptgericht mit Salat.
- Verwenden sie trockenes Knödelbrot und lassen Sie die Masse gut durchziehen.
- Wenn Sie die Knödel mit dem Löffel oder einer kleinen Schöpfkelle formen, wird die Oberfläche glatt und die Knödel zerfallen nicht so leicht.
- Je nach Geschmack können Sie den Speck auch rösten, bevor sie ihn zur Masse geben.

