

Rezept Tiroler Knödel

Das landestypische Gericht Tirols ist der "Tiroler Knödel", der in Tirol jedoch "Speckknödel" oder einfach nur "Knödel" genannt wird. Er passt wunderbar in eine kräftige Brühe, als Beilage zu einem Braten oder wird einfach in einer Pfanne ausgebraten. Alp-typischer geht's nimmer!



Zutaten

100 g Speck. Kleinwürflig geschnitten, nicht zu mager
 200 g geräucherte Wurst oder Selchfleisch
 6 Semmeln/Brötchen vom Vortag. In kleine Würfel geschnitten
 250 ml Milch. Am besten 3,5%
 2-3 Eier
 Salz
 30 g Butter
 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
 1 Bund Petersilie, fein gehackt
 60 g Mehl

Speck auslassen, die Semmelwürfel darin rösten. Milch mit Eiern verquirlen, salzen und über die Semmelwürfel geben. Zwiebel in Butter anrösten, Selchfleisch fein hacken, mit der Petersilie unter die Semmelmasse mengen. Alles 30 Min. ziehen lassen. Das Mehl über die Knödelmasse streuen, untermengen und mit feuchten Händen die Knödel formen. Diese dann in einer Suppe oder in Salzwasser 12 Minuten kochen.

Almwild wünscht a'guadn