

Tiroler Speckknödel

Zutaten:

8 alte Semmeln

100 g geräucherter Speck

½ Zwiebel

etwas Petersilienkraut

2 Eier

100 g Mehl

Salz, Pfeffer

Muskat

¼ l Milch

150 g gekochtes, geräuchertes Wammerl

Salzwasser

Zubereitung:

In der Pfanne lässt man fein gewürfelten Räucherspeck aus und dünstet darin gehackte Zwiebeln und Petersilienkraut an. Dann gibt man die in kleine Würfel geschnittenen Semmeln (oder Weißbrotscheiben) hinzu und lässt sie knusprig braun werden. In der Schüssel rührt man nun aus Milch, Mehl, Eiern und den Gewürzen einen Teig. In diesen gibt man nun die Brotbröckerl mitsamt den in der Pfanne verbliebenen Fettgrieben, vermennt das in Würfel geschnittene Wammerl damit und formt Knödel daraus. Diese müssen in kochendes Salzwasser gelegt werden. Sie sollen zuerst fünf Minuten sprudeln, dann 10 Minuten ziehen.