

Speckknödel



Portionen	8 Knödel
Vorbereitung	25 min.
Kochzeit	15 min.

Der Tiroler Klassiker: herzhafte Semmelknödel mit würzigem Speck und frischer Petersilie. Wunderbar zu Sauerkraut, als Beilage zu Braten oder in kräftiger Rinderbrühe als Speckknödelsuppe.

Zutaten

Menge	Zutat
250 g	Brötchen vom Vortag (Knödelbrot)
200 g	Tiroler Speck oder durchwachsener Speck, fein gewürfelt
250 ml	Milch, warm
2	Eier
1	Zwiebel
2 EL	Mehl
2 EL	Butter
3 EL	Petersilie, gehackt
1 TL	Salz
1 Msp.	Pfeffer
1 Msp.	Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung

- Brötchen würfeln:** Die altbackenen Brötchen in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
- Speck & Zwiebel anrösten:** Den fein gewürfelten Speck in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze auslassen, bis er leicht knusprig ist. Die fein gewürfelte Zwiebel und die Butter dazugeben und glasig dünsten. Zusammen mit der Petersilie über die Brötchenwürfel geben.
- Milch verrühren:** Die warme Milch mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen und über die Brötchenmischung gießen.
- Masse mischen & quellen lassen:** Das Mehl darüberstreuen und alles gut vermengen. Die Masse abgedeckt ca. 15 Minuten quellen lassen. Ist der Teig zu weich, mit etwas mehr Mehl oder Paniermehl binden; ist er zu trocken, etwas Milch hinzufügen.
- Knödel formen:** In einem sehr großen Topf Salzwasser erhitzen. In der Zeit mit nassen Händen die Knödel in gewünschter Größe formen (siehe Tipp: erst einen Testknödel).
- Garen:** Die Speckknödel im siedenden Wasser für ungefähr 15 Minuten ziehen lassen – das Wasser darf nicht kochen!
- Servieren:** Die Knödel mit Sauerkraut, als Beilage zu Braten oder in heißer Rinderbrühe als Suppe servieren.

Tipp – Testknödel: Wie alle Profi-Köche nehme ich mir die Zeit für einen Testknödel. So kann man noch Einfluss auf die Masse nehmen, abschmecken und evtl. etwas Mehl hinzugeben, falls der Knödel auseinandergefallen ist.

Hinweis – Brötchenqualität: Die Beschaffenheit der Brötchen ist entscheidend. Brötchen aus Backautomaten oder manchen Bäckerei-Ketten haben produktionsbedingt oft keine gute Beschaffenheit – die Würfel blähen sich im Wasser auf und können die Knödel zerfallen lassen.

Tipp – Reste: Übrig gebliebene Speckknödel schmecken am nächsten Tag in Scheiben geschnitten und in der Pfanne goldbraun angebraten – gerne mit einem verquirlten Ei darüber.