

Speckknödelsuppe



www.groebenhof.at

ca. 30 Knödel a 90g

Zutaten:

- 500 g trockenes Knödelbrot
 - Salz, Pfeffer, Muskat,
 - 600 g Schulterspeck (nicht zu mager)
 - 350 g Zwiebel
 - Petersilie, Majoran,
 - 8 Eier
 - 3/4 l Milch
 - Semmelbrösel
-
- Rindssuppe
 - Schnittlauch

Zubereitung:

Das Knödelbrot mit Salz, Pfeffer und Muskat leicht würzen. (Nicht zu viel Salz, denn der Speck macht die Masse sehr würzig). Den fetten vom mageren Speck trennen und beiden in feine Würfel schneiden. Die mageren Speckwürfel zum Knödelbrot geben. Die fetten Speckwürfel in einer Pfanne auslassen. Die Grammeln aus dem Fett nehmen und zum Knödelbrot geben. Das Fett in der Pfanne lassen und darin die in feine Würfel geschnittenen Zwiebeln anschwitzen und mit dem Fett in das Knödelbrot geben. Gehackten Majoran und Petersilie einstreuen. Alles gut mischen. Nun die Eier zugeben und vorsichtig untermischen. Die Masse sollte nicht geknetet werden. Die Milch erhitzen und dazugeben. Mit den Semmelbröseln binden bis eine kompakte Masse entsteht. Mit feuchten Händen Knödel portionieren. Die Knödel 12-15 Minuten in leichtem Salzwasser kochen.

Die Knödel in einer guten Rindssuppe mit Schnittlauch bestreut servieren.