Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Knödel Grundrezept - Speckknödel

Brot
Speckknödel
Knödel
Für die Verwertung von altem Brot und Resten von Speck, Wurst u.ä.

Zutaten:

- 300 g altes Brot
- Schnittlauch
- etwas Zwiebel
- Butter
- 1 Ei
- 1/8 l Milch
- Salz
- 50 g Mehl
- 100 g Bauchspeck

Zubereitung:

Das Brot in kleine Würfel schneiden, Schnittlauch und Zwiebel fein hacken. Zwiebel in Butter rösten, mit dem Brot in eine Schüssel geben. Das Ei mit der Milch gut verschlagen und über das Brot gießen. Salzen, Mehl und Schnittlauch zugeben und alles gut vermengen. Aus der Masse runde Knödel formen, in kochendes Salzwasser geben und 20 Minuten lang kochen.

In die Knödel-Grundmasse werden zusätzlich 100 g Bauchspeck (alternativ Wurst, Salami oder Schinken), fein würfelig geschnitten, gemengt. Die restlichen Zutaten und die Zubereitung entsprechen dem Grundrezept.

Zeitaufwand: rund 40 Minuten.

**vegetarisch bei Verwendung von Brot ohne Schweineschmalz*