

# Tiroler Speckknödel

## Zutaten für 4 Portionen

250 g geschnittene Semmeln oder Knödelbrot  
1/4 l Milch  
2 Eier  
100 g hausgemachter Speck  
1 Zwiebel  
3 EL Mehl  
etwas Butterschmalz  
Petersilie  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

## Zubereitung:

1. Zuerst die klein geschnittenen Semmeln oder das Knödelbrot mit den Eiern und der lauwarmen Milch vermengen. Einige Minuten ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Speck würfeln und mit den gehackten Zwiebeln in Butterschmalz gut anrösten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Speck und die Zwiebeln zur Knödelmasse geben und gut vermengen.
3. Petersilie fein hacken und zusammen mit etwas Mehl über den Knödelteig streuen und zu einer nicht zu feuchten Masse vermengen.
4. Aus der Knödelmasse werden schließlich kleine Speckknödel geformt. Diese dann ca. 10-15 Minuten in köchelndem Salzwasser ziehen lassen.
5. Abseihen und die Speckknödel nach Belieben servieren.

Die Speckknödel können je nach Saison oder Gusto mit Pilzen, Salat oder als Suppe serviert werden.

## Guten Appetit!