

Klassischer Tiroler Knödel

(6 Portionen)



350 g Weissbrot vom
Vortag
2 dl Milch
4 Eier

Brot in kleine Würfel schneiden und mit Milch
und Eiern vermengen.
20 – 30 Min. ziehen lassen

100 g Speck
100 g Bergsteigerwurst
1 Zwiebel
Petersilie

klein schneiden

20 g Butter

in einer Bratpfanne schmelzen
Speck, Wurst, Zwiebel und Petersilie anbraten

Salz, Muskat

würzen
in eine Schüssel geben

80 g Mehl

darüberstreuen
Weissbrotmasse dazugeben
alles zu einer festen, aber nicht feuchten Masse
kneten

Formen/Kochen

Mit befeuchteten Händen Knödel formen.

2 l Wasser aufkochen, salzen und einen Knödel als Probe für 15 Min. ins Salzwasser
geben. Hat der Probeknödel eine zu weiche Konsistenz, muss man noch etwas
Mehl unter die Knödelmasse kneten. Ansonsten die restlichen Knödel kochen.
Tiroler Knödel vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

