

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

TIROLER KNÖDEL

Zutaten für 4 Personen:

250 g Knödelbrot
1/8 l Milch (heiß)
50 g Butter
1 Stück Zwiebel (gewürfelt)
100 g Speck (gewürfelt)
100 g Braunschweiger (gewürfelt)
3 Stück Eier
Petersilie
Salz

Zubereitung:

Das Knödelbrot mit der Milch übergießen. Die Zwiebel und den Speck in der Butter anrösten und mit der Wurst und den Eiern zur Knödelmasse geben, mit Petersilie und Salz würzen, sollte die Masse zu weich sein mit etwas Mehl oder Grieß festigen.

Aus der Masse Knödeln formen und im gesalzenen, heißen Wasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam**