

ZUTATEN:

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

Tiroler Knödel

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 Knödel formen.

Im gesalzenen, heißen Wasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.



DAUER:
ca. 30 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam