

TIROLER SPECKKNÖDELSUPPE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 l Rindfleischsuppe
 - 100 g Tiroler Schinkenspeck
 - 170 g Semmelwürfel
 - 2 Eier
 - 170 ml Milch
 - 3 EL Butter
 - 1 kleine Zwiebel
 - 1 EL gehackte Petersilie
 - Salz
 - Pfeffer
 - Muskat
-
- 2 EL Mehl*

Zubereitung:

Speck in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen und fein schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken und gemeinsam mit der Petersilie und dem Speck in Butter anrösten. Eier trennen. Eigelbe mit Milch versprudeln und über die Semmelwürfel gießen, Zwiebel-Speck-Mischung zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut vermischen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unter die Semmelmasse heben und mind. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Mit nassen Händen kleine Knödel formen (2-3cm Ø), in Frischhalte- oder Alufolie wickeln und gut verschließen. Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht Temperatur reduzieren, die Speckknödel einlegen und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen.

Die gegarten Knödel in heißer Rindsuppe servieren.

* Werden die Knödel ohne Folie gekocht, zur Bindung 2 EL Mehl zugeben bevor der Eischnee untergehoben wird. Die Knödel dann eher ziehen als köcheln lassen.