

'ö'

wie – come

Knödel

Speck Knödel

für ca. 12 Stück

Zutaten für die Knödel

500g Weißbrot ohne Rinde in Würfel geschnitten
3 Stück Zwiebel
Samenöl zum anrösten der Zwiebel
100 gr. fein in Würfel geschnittener Speck
5 Eier
Salz und Pfeffer

Zubereitung der Knödel:

Die Zwiebel fein hacken und in Öl goldgelb anrösten. Die noch warmen Zwiebeln mit dem Brot gut untermengen, sowie Salz, Pfeffer, Muskat und den leicht glasig angerösteten Speck dazugeben. Die Eier untermengen und Knödel formen. Die Knödel sollten ein Gewicht von ca. 80 gr. haben. Die Knödel in Salzwasser ca. 10 min. kochen.

Wie werden die Knödel serviert:

- in der klaren Suppe mit Schnittlauch
- mit grünem Salat und viel Schnittlauch