



Benötigte Zutaten

300 g	Bauchspeck durchzogen
100 g	geräucherte Wurst
400 g	Knödelbrot
3	Eier
1/4 l	Premium Alpenmilch
1 EL	Petersilie (gehackt)
3 EL	Mehl
	Salz

Lungauer Speckknödel_Alt

Urige Kost für kalte Tage

Anleitung

Den Speck und die Wurst kleinwürfelig schneiden und mit dem Knödelbrot vermischen. Die Eier mit der Milch verquirlen, gehackte Petersilie dazugeben und über die Semmel-Speck-Masse gießen. Alles gut durchmischen und rund 10 Minuten rasten lassen. Mit Mehl binden und salzen.

Knödel formen und 10 bis 15 Minuten langsam in Salzwasser kochen.

Beilagen-Tipp

Die Speckknödel kann man mit Rindssuppe oder Sauerkraut, aber auch mit grünem Salat essen.

Das Rezept stammt aus dem Kochbuch „Salzburger Bäuerinnen kochen“ aus dem Löwenzahnverlag.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten