



Benötigte Zutaten

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

Lungauer Speckknödel

Anleitung

1. Den Speck und die Wurst kleinwürfelig schneiden und mit dem Knödelbrot vermischen.
2. Die Eier mit der Milch verquirlen, die gehackte Petersilie dazugeben und über die Semmel-Speck-Masse gießen.
3. Alles gut durchmischen, ca. 10 Minuten rasten lassen, mit Mehl binden und salzen.
4. Knödel formen und 10 bis 15 Minuten langsam in Salzwasser kochen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsegarten