MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

PASTA

Deftig. Regional. Unverfälscht.

60 Minuten / Mittel / Aus Südtirol

Südtiroler Speckknödel gehören zu den ehrlichsten Gerichten der Alpenküche – einfach in der Zutatenliste, aber reich im Geschmack. Ob in Brühe serviert, als Beilage mit Krautsalat oder in Butter geschwenkt mit Bergkäse bestreut: Diese Knödel sind ein Stück alpenländischer Gemütlichkeit und bäuerlicher Raffinesse. Ein ideales Rezept für alle, die echtes Essen mit Herkunft lieben – wie gemacht für die Feinschmecker:innen unter deinen Kund:innen.

ZUTATEN (4 PERSONEN):

250 g altbackenes Weißbrot (in Würfeln)
150 g Südtiroler Speck (in kleinen Würfeln)
1 Zwiebel
2 Eier
150 ml Milch
2 EL Mehl
2 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat
etwas Butter zum Anbraten der Zwiebel

ZUBEREITUNG

Die Brotwürfel in eine große Schüssel geben. In einer Pfanne die fein gehackte Zwiebel in etwas Butter glasig anbraten und den in kleine Würfel geschnittenen Speck dazugeben. Sobald alles leicht angeröstet ist, mischt man die Masse unter das Brot. Danach die Eier mit Milch, gehackter Petersilie sowie Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat verquirlen und über die Brot-Speck-Mischung gießen. Nun alles gut miteinander vermengen und, falls der Teig zu feucht ist, etwas Mehl hinzufügen, bis eine formbare Masse entsteht. Mit angefeuchteten Händen Knödel von der Größe eines Tischtennis- oder Golfballs formen.

Anschließend in leicht kochendem Salzwasser für etwa fünfzehn Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen und schön locker sind. Sie passen besonders gut als Suppeneinlage, mit Sauerkraut oder mit zerlassener Butter und Parmesan.

Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Würfelspeck - Speck Alto Adige IGP Cubetti 100g von Recla, Pane Roma

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte