

Speckknödel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

120 gr Räucherspeck, 2 Brötchen vom Vortag, 3 Eier, 2 Esslöffel lauwarme Milch, Salz, 2 Esslöffel Grieß, 100 gr gekochte, durchgedrückte Kartoffeln, mehligkochend, geröstete Semmelbrösel.

Die Vorbereitungen:

Speck und Brötchen in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Den Speck glasig auslassen und darin die Semmelwürfel hellbraun mitrösten. Alles auskühlen lassen und in eine Schüssel geben. Die Eier hineinschlagen, Milch, Salz, Grieß und die Kartoffeln dazu rühren. Mit bemehlten Händen Knödel formen und in siedendes Salzwasser einlegen. Wenn sie aufgestiegen sind noch ca. 15Min. ziehen lassen. In einer vorgewärmten Schüssel anrichten und mit den gerösteten Semmelbröseln bestreuen.