

Speck-Knödelsuppe



- **Küche:**Österreichisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Knödelsuppe ist eine traditionelle Spezialität aus der süddeutschen und österreichischen Küche. Knödel, auch Klöße genannt, sind kleine, runde Teigwaren, die oftmals als Beilage oder Suppeneinlage verwendet werden. Dabei sind die Variationen unterschiedlich. Neben süßen und herzhaften Knödel gibt es auch Unterschiede in den Grundzutaten.

Die wohl bekanntesten Sorten sind folgende:

- **Kartoffelknödel** Ähnlich wie Gnocchi bestehen diese aus rohen oder gekochten Kartoffeln und werden in heißem Wasser gegart.
- **Semmelknödel** Diese Art besteht hauptsächlich aus älterem, aber noch nicht vertrocknetem Brot, Milch und Eiern.
- **Matzeknödel** Matzeknödel sind besonders bei aschkenasischen Juden ein beliebtes Gericht. Sie

bestehen hauptsächlich aus Matzemehl.

- **Germknödel/Dampfnudel** Der Kirmes- und Weihnachtsmarkt-Klassiker gehören zu den süßen Varianten. Das Besondere: Hefeteig.
- **Topfenknödel** Wie der Name vermuten lässt bestehen diese, meist süßen Knödel aus Quark. Ein bekanntes Gericht ist beispielsweise der Marillen-Topfenknödel.

Bei diesem Rezept sind Semmelknödel die Grundzutat und würziger Speck sorgt für die gewisse geschmackliche Note. Wer auf fertige Produkte in Sachen Rinderkraftbrühe verzichten möchte, sollte diese kräftige Rinderbrühe nach Hausfrauen-Art ausprobieren. Selbst gemacht schmeckt sie immer noch am besten.

Zutaten

- 1,2 L Rinderkraftbrühe
- 3 Brötchen, klein gewürfelt
- 1 EL Mehl
- 150 ml warme Milch
- 150 Gramm magerer Speck, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 ganzes Ei
- 20 Gramm Butter
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 2 EL Schnittlauch, gehackt
- Das Weiße einer Porreestange, geputzt, gewaschen in dünnen Ringen
- 1 kleine Möhre geputzt, gewaschen in dünnen Streifen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brötchenwürfel mit der heißen Milch übergießen und ca 20 min. abgedeckt durchweichen lassen

Schritt2

Den Speck in etwas Butter knusprig ausbraten. Die Zwiebeln dazu geben und kurz mit angehen lassen. Etwas erkalten lassen und mit Petersilie vermengen. Legen Sie 1 EL der Masse zur Seite.

Schritt3

Den Rest der gebratenen Speckwürfel zur Brötchenmasse geben, das Mehl darüber stäuben und mit den Eiern verkneten. Mit Salz, Pfeffer 1 Strich geriebene Muskatnuss würzen und etwas ruhen lassen.

Schritt4

Mit feuchten Händen zu Knödel formen und in kochendes Salzwasser geben. Nur leicht ca. 10 min. sieden lassen.

Schritt5

Die Kraftbrühe erhitzen und die Gemüsestreifen darin garen. Den vorher aufbewahrten EL gebratenen Speck dazu geben.

Schritt6

Mit jeweils 3 Speckknödeln in vorgewärmten Suppentellern anrichten und mit Schnittlauch bestreut zu sofort Tisch geben

Sie können von Knödeln gar nicht genug bekommen? Dann gönnen Sie sich einen köstlichen Nachtisch!

Rezeptart: Bayerisch, National / Regional, Suppen **Zutaten:**eier, Kräuter, Möhren, porree, Schnittlauch, Speck

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)766
- Eiweiß (g)50
- Fett (g)28
- KH (g)80
- Cholesterin (mg)95

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/speck-knoedelsuppe/>