



Speckknödeln

- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Bayrisch, heiß geliebt, in klaren Suppen aber auch zünftigen Eintöpfen

Zutaten

- 150 g altbackenes Weißbrot ohne Rinde in 1/2 cm großen Würfeln
- 80 g - 100 g durchwachsener, gewürfelter Speck
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 125 ml heiße Milch
- 1 ganzes Ei
- 1 Tl Pflanzenöl
- 3 El gehackte Petersilie und Schnittlauch
- Etwas Panierbrot
- Etwas geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- .

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brotwürfel mit der heißen Milch übergießen, einen Topfdeckel drauf setzen, 15 min. durchweichen lassen.

Schritt2

Die Speckwürfel in etwas Pflanzenöl knusprig anbraten und die Zwiebeln dazu geben mit angehen lassen.

Schritt3

Zum Brot, dem Ei und den Kräutern geben, alles miteinander verkneten; einige Minuten etwas ausruhen lassen.

Schritt4

Mit feuchten Händen beliebig kleine Knödel formen. (Ca.12 - 15 Stück).

Schritt5

In reichlich kochendes Salzwasser geben, den Topf zurück ziehen, ca.10 min. gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen

Rezeptart: Bayerisch, Suppeneinlagen **Tags:** bayerische küche, klare suppen, petersilie, schnittlauch, speck, zünftige Eintöpfe, zwiebeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/speckknoedeln/>