

Kategorie: Ois aundare

Tiroler Knödel

2 Portionen (etwa 6 Knödel)

Das brauchst du:

200ml Vollmilch
125g Knödelbrot (Semmelwürfel)
1 EL Butter oder Margarine
30g gehackte Zwiebel
1 Ei
etwas Salz
2-3 EL gehackte Petersilie
150g Dauerwurst, Speck oder Schinken
25g griffiges Mehl

So wird's gemacht:

200ml Milch leicht erwärmen und das Knödelbrot damit übergießen. Ziehen lassen, dabei ab und zu durchmischen. 30g gehackte Zwiebel in einem Esslöffel Butter oder Margarine leicht anbräunen. 150g Dauerwurst in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit den gebräunten Zwiebeln, einem Ei, Salz, Petersilie und 25g Mehl zur Knödelbrotmasse geben und gut durchmischen. Falls die Masse noch zu weich ist und sich nicht formen lässt, dann ein klein wenig Mehl zugeben. Aber auf keinen Fall zuviel, sonst werden die Knödel hart!

--

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Aus der Masse mit nassen Händen Knödel formen und ins Wasser gleiten lassen. Etwa 15 Minuten auf kleinerer Stufe leicht köcheln lassen. Sie sind fertig, wenn sie im Wasser „tanzen“. Das heißt, sie drehen sich von selbst.

--

Dazu passt gut Bratensaft, Sauerkraut oder warmer Krautsalat.