

Rezept

Semmelknödel mit Speck und Zitronenlauch

Ein Rezept von Semmelknödel mit Speck und Zitronenlauch, am 09.06.2026

Zutaten

250 g altbackene Brötchen (etwa 6 Stück) oder Knödelbrot	200 ml Milch
1 Zwiebel	100 g durchwachsener Räucherspeck
2 EL Butter	1 kleines Bund Petersilie
1/2 Bio-Zitrone	4 Stangen Lauch (etwa 1 kg)
Salz	2 Knoblauchzehen
Pfeffer	3 Eier (Größe M)
1/4 l Gemüsebrühe	2 TL Mehl
1 TL scharfer Senf	200 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Die Brötchen oder das Knödelbrot in eine Schüssel füllen. Milch lauwarm erhitzen und darübergießen. Die Mischung etwa 30 Minuten ziehen lassen (länger schadet auch nicht, dann aber abdecken).
2. In der Zeit den Speck von der Schwarte befreien und klein würfeln, Knorpel dabei ausschneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein schneiden. In einem Pfännchen 2 TL Butter zerlassen und den Speck darin bei mittlerer Hitze unter Rühren ein paar Minuten braten, bis er glasig ist. Zwiebel kurz mitdünsten. Petersilie untermischen und nur zusammenfallen lassen.
3. Lauch putzen, längs aufschlitzen und gründlich waschen. Lauch in feine Streifen schneiden. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Knoblauch schälen, fein hacken.
4. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Die Speckmischung und die Eier zu den Brötchen geben, kräftig salzen und pfeffern und alles gründlich durchkneten, bis der Teig gut zusammen hält. Etwa tennisballgroße Knödel daraus formen. Ins Wasser legen und die Hitze auf schwache Stufe stellen. Die Knödel in etwa 15 Minuten sanft gar ziehen lassen.
5. Für die Sauce übrige Butter zerlassen. Lauch und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze unter Rühren andünsten. Das Mehl darüberstäuben und gut andünsten. Die Brühe angießen und den Deckel auflegen. Den Lauch etwa 10 Minuten bei geringer Hitze dünsten. Sahne dazugeben und aufkochen. Den Lauch mit der Zitronenschale und 1 TL Zitronensaft, dem Senf, Salz und Pfeffer würzen. Knödel mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, mit dem Zitronenlauch servieren.