

## Rezept

# Speckknödelsuppe

Ein Rezept von Speckknödelsuppe, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> altbackenes Vollkorntoastbrot	<b>200 ml</b> Milch
<b>60 g</b> magerer Räucherspeck	<b>1</b> große Zwiebel
<b>1 Bund</b> glatte Petersilie	<b>2 EL</b> Butter
<b>2</b> Eier	<b>4-5 EL</b> Mehl
Salz	Pfeffer
Muskatnuss	<b>1 l</b> Rinderbrühe
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Für die Speckknödel das Brot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch erhitzen und darübergießen. Zugedeckt 10 Min. durchziehen lassen. Den Speck fein würfeln, die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Speck- und Zwiebelwürfel in der Butter 3 Min. anschwitzen, die Petersilie unterrühren. Die Speck-Zwiebel-Mischung mit den Eiern und dem Mehl unter die Brotmischung rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
2. Reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen. Mit angefeuchteten Händen aus dem Knödelteig ca. 20 kleine Knödel (oder 8 große) formen und im siedenden Wasser 10 Min. ziehen lassen. Inzwischen die Rinderbrühe erhitzen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Knödel mit einer Schaumkelle herausnehmen und in die heiße Brühe geben. Den Schnittlauch darüberstreuen.