

Rezept

Speckknödelsuppe mit Vinschgerl-Brot

Ein Rezept von Speckknödelsuppe mit Vinschgerl-Brot, am 28.06.2026

Zutaten

125 g Vinschgerl-Brot vom Vortag	125 g Weißbrot vom Vortag (ersatzweise Brötchen)
250 ml Milch	75 g Südtiroler Brettlspeck ohne Schwarte
50 g Kaminwürzen (kaltgeräucherte, luftgetrocknete Rohwurst; ersatzweise würzige Salami)	1 Zwiebel
4 EL Mehl	1 Bund Petersilie
Pfeffer	2 Eier (Größe M)
1 l Fleischbrühe	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
	1 Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Das Vinschgerl-Brot und das Weißbrot in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch erwärmen und über die Brotwürfel gießen. Das Ganze ca. 20 Min. quellen lassen.
2. Den Speck und die Kaminwürzen getrennt in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. In einem Pfännchen die Speckwürfel bei nicht zu starker Hitze anbraten, bis sie glasig sind.
3. Die Zwiebelwürfel und die Hälfte der Petersilie zum Speck geben, unter Rühren ca. 2 Min. andünsten. Pfännchen vom Herd nehmen.
4. Die Eier, die Kaminwürzen, die restliche Petersilie und die Speckmischung unter die Brotwürfel mischen. Mit dem Mehl, etwas Salz, Pfeffer und Muskat gut verkneten. Mit leicht angefeuchteten Händen ca. 24 golfballgroße Knödel aus dem Teig formen.
5. In einem breiten Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Knödel darin offen ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze garen. Gleichzeitig in einem zweiten Topf die Fleischbrühe erhitzen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
6. Die Knödel mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf Suppenteller verteilen. Die heiße Brühe darübergießen und die Suppe mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.