

Rezept

## Specklinsn mit Knödln

Ein Rezept von Specklinsn mit Knödln, am 28.06.2026

### Zutaten

#### Für die Specklinsen

<b>300 g</b> grüne Linsen	<b>2</b> Lorbeerblätter
<b>2 Zweige</b> Thymian	<b>2</b> kleine Zwiebeln
<b>1 EL</b> Kapern	<b>150 g</b> Frühstücksspeck
<b>2 EL</b> Sonnenblumenöl	<b>1 EL</b> Tomatenmark
<b>1 EL</b> Mehl	<b>350 ml</b> Rinderbrühe
<b>einige Spritzer</b> Apfelessig	<b>1 TL</b> Estragonsenf
Salz	Pfeffer

#### Für die Semmelknödel

<b>1</b> Zwiebel	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>250 g</b> Knödelbrot	<b>50 g</b> Butter
<b>250 ml</b> Milch	<b>2</b> Eier
Salz	frisch geriebene Muskatnuss
<b>50 g</b> Weizenmehl (Type 550)	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal

### Zubereitung

1. Für die Specklinsen die Linsen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, Lorbeerblätter und Thymianzweige dazugeben, aufkochen und die Linsen zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 40 Min. bissfest kochen.
2. Inzwischen für die Semmelknödel die Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, diese fein hacken und bis zum Servieren beiseitestellen. Knödelbrot in eine Schüssel geben. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann Milch, Eier, Salz und Muskatnuss in einer Schüssel verquirlen und zusammen mit der Zwiebelmischung zum Knödelbrot geben. Den Schüsselinhalt locker verrühren, 15 Min. ruhen lassen und anschließend das Mehl untermischen.
3. Vom Knödelteig eine kleine Portion abstechen und mit angefeuchteten Händen daraus einen Probeknödel formen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und den Probeknödel darin ca. 10 Min. zugedeckt eher sieden als köcheln lassen. Sollte der Knödel zerfallen, etwas Milch zum Teig geben, sollte die Masse zu weich sein, noch etwas Mehl zum Teig geben. Aus dem restlichen Teig ebenfalls Knödel formen und diese im siedenden Salzwasser garen.

4. Inzwischen für die Linsen die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Kapern fein hacken und den Frühstücksspeck fein würfeln. Die Linsen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten, Tomatenmark und Mehl zugeben, anbraten und mit der Rinderbrühe aufgießen. Die Sauce aufkochen, mit Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Kapern vermischen. Die Linsen zugeben und ca. 10 Min. offen bei kleiner Hitze köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.
- 
5. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Die Linsen zusammen mit den Semmelknödeln in vier tiefen Tellern anrichten, die Knödel mit Speck und gehackter Petersilie bestreuen und servieren.