Rezept

Tiroler Knöderl und Grießnockerl

Ein Rezept von Tiroler Knöderl und Grießnockerl, am 06.06.2025

Zutaten

1	Zwiebel
1 TL	Butter
3	Brötchen vom Vortag
	Salz
1	Ei (Größe M)
50 g	weiche Butter
	Muskatnuss, frisch gerieben
100 g	Grieß
100 g	Tiroler Speck in Scheiben (ersatzweise durchwachsener Räucherspeck)
	1/2 Bund Petersilie
	1/8 ml Milch
	Pfeffer
5 EL	Mehl
	Salz
1	Ei (Größe M)
1 TL	Öl zum Bepinseln

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Für die Knöderl die Zwiebel schälen, fein würfeln. Speck würfeln. Beides in der Butter knusprig braten. Petersilie waschen, fein hacken und unterheben.

2. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Milch erwärmen, leicht salzen und pfeffern, Milch über die Brötchen gießen. Speck-Zwiebel-Mischung, Ei und 4-5 EL Mehl unterkneten. Knöderlmasse 15 Min. quellen lassen.

3. Für die Grießnockerl die Butter schaumig rühren. Mit 2 Prisen Salz und 1 Prise Muskatnuss würzen. Erst das Ei, dann den Grieß unterrühren. Grießteig 15 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Aus dem Grießteig mit 2 Teelöffeln Nockerl formen. Nockerl auf einen mit Öl bepinselten Teller legen und nochmals 10 Min. kalt stellen.

5. Die Nockerl in sanft kochendes Salzwasser geben und darin offen in 10-15 Min. gar ziehen lassen. Aus der Knöderlmasse 12 Klößchen formen. Klößchen in einem zweiten Topf in sanft kochendem Salzwasser offen in 5-8 Min. gar ziehen lassen. Nockerl und Knöderl jeweils herausheben und in heißer Rindfleischbrühe servieren.