

Rezept

Tiroler Knödel

Ein Rezept von Tiroler Knödel, am 09.06.2026

Zutaten

150 ml Milch	2 Eier (Größe M)
250 g altbackene Brötchen	1 Zwiebel
150 g geräucherter Speck	50 g Bergsteigerwurst oder Kaminwurzeln
1 TL Butter	1 EL gehackte Petersilie
1 EL Mehl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 kleine (oder 10 große) Knödel | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Milch und Eier verquirlen. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit der Eiermilch vermengen. Die Zwiebel schälen. Zwiebel, Speck und Wurst würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Zwiebel-, Speck- und Wurstwürfel darin anbraten. Alle Zutaten mischen, das Mehl dazugeben und 20 Min. ziehen lassen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Masse Knödel formen, ins Wasser legen und bei geringer Hitze, je nach Größe 15-30 Min. gar ziehen lassen, nicht kochen. Mit der Schaumkelle herausheben und vor dem Servieren in der Suppe anrichten.