



# Speckknödeln

- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Bayrisch, heiß geliebt, in klaren Suppen aber auch zünftigen Eintöpfen

## Zutaten

- 150 g altbackenes Weißbrot ohne Rinde in 1/2 cm großen Würfeln
- 80 g - 100 g durchwachsener, gewürfelter Speck
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 125 ml heiße Milch
- 1 ganzes Ei
- 1 Tl Pflanzenöl
- 3 El gehackte Petersilie und Schnittlauch
- Etwas Panierbrot
- Etwas geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- .

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Brotwürfel mit der heißen Milch übergießen, einen Topfdeckel drauf setzen, 15 min. durchweichen lassen.

### Schritt2

Die Speckwürfel in etwas Pflanzenöl knusprig anbraten und die Zwiebeln dazu geben mit angehen lassen.

### Schritt3

Zum Brot, dem Ei und den Kräutern geben, alles miteinander verkneten; einige Minuten etwas ausruhen lassen.

### Schritt4

Mit feuchten Händen beliebig kleine Knödel formen. (Ca.12 - 15 Stück).

## Schritt5

In reichlich kochendes Salzwasser geben, den Topf zurück ziehen, ca.10 min. gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen

**Rezeptart:** Bayerisch, Suppeneinlagen **Tags:** bayerische küche, klare suppen, petersilie, schnittlauch, speck, zünftige Eintöpfe, zwiebeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/speckknoedeln/>