

84 Tiroler Knödel/Semmelknödel

Typisch für die österreichische Knödelküche, etwas aufwändig!

ZUTATEN

(für 4–5 Portionen)
 200 g *Semmelwürfel*
 ½ l *Milch*
 30 g *Butter*
 ½ *Zwiebel*
 1 El. *gehackte Petersilie*
 2 Kl. *Salz*
 2 *Eier*
 40 g *Mehl*
 1 Pr. *Muskatnuss*
 150 g *Schinken-,
 Speck- oder Selch-
 fleischwürfel für die
 Tiroler Knödel*

ZUBEREITUNG

- Semmelwürfel in eine Schüssel geben.
- Zwiebel fein hacken und in Butter anrösten.
- Zwiebel über die Semmelwürfel verteilen.
- Für Tiroler Knödel Speck, Selchfleisch oder Schinken in kleine Würfel schneiden.
- Milch, Eier, Salz und fein gehackte Petersilie versprudeln und über die Semmelwürfel gießen.
- Mit einem Kochlöffel durchmischen, bis alle Würfel gut befeuchtet sind, und 5 Min. ziehen lassen.
- Masse mit dem Mehl (und den Speck- oder Fleischwürfeln) vermengen.
- Mit nassen Händen Knödel formen.
- Knödel 20 Min. dämpfen oder in Salzwasser kochen.

PixelQuelle.de



ARBEITSGERÄTE

- 1 größere Schüssel
- 1 Gemüseputzmesser
- 3 Auswiegelteller
- 1 Muskatreibe
- 1 Becher
- 1 Schneebesen oder 1 Gabel
- 1 Dämpfeinsatz und 1 weiterer Topf mit Deckel oder Dämpfer
- 1 Bratpfanne
- 1 Kochlöffel
- 1 Löffel
- 1 Schneidbrett
- 1 Universalmesser
- 1 Abfallteller

Zubereitungszeit: 45 Minuten

! TIPP

Auch alte Semmeln können dafür verwendet werden (1 Semmel = 50 g)!

Um sicherzugehen, dass die Knödel nicht zerfallen, kann man zuerst einen Probeknödel kochen. Dieser muss die gleiche Größe wie die anderen Knödel haben.

Zerfallen die Knödel, kann man die Knödel mit einer Mehlgabe festigen.