



Speck-Pressknödel



Zutaten (für ca. 4 Portionen)

Knödelbrot aus 8 Semmeln
300 ml heiße Milch
4 Eier
Salz, Pfeffer
200 g Wammerl, gewürfelt
1 Zwiebel, gewürfelt
1 kleiner Bund Petersilie gehackt
Butterschmalz zum Anbraten



Zubereitungszeit
45 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Das Knödelbrot mit der Milch übergießen, Salz zugeben, durchmischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Speck und Zwiebeln in einer Pfanne gut anbraten, bis die Zwiebeln schön braun sind. Leicht abkühlen lassen und zusammen mit den Eiern, der Petersilie, Salz und Pfeffer in den Knödelteig einkneten. Die Masse nochmals etwa 10 Minuten ziehen lassen.
3. Mit den Händen kleine Knödel formen und in der Pfanne mit etwas Butterschmalz braten. Hierzu in der Pfanne flach „pressen“.

Tipp: Zu den Speck-Pressknödeln passt Sauerkraut oder gedünstetes Wurzelgemüse.