

Echte Südtiroler Speckknödel

Zutaten für 6 Portionen:

600 g	Brötchen oder Weißbrot vom Vortag
200 g	Speck (südtiroler, oder geselchter Bauch)
1	Zwiebel, fein gehackte
2 EL	Butter
4	Eier
200 ml	Milch
4 EL	Mehl
2 EL	Petersilie, gehackte
3 Liter	Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
1 Bund	Schnittlauch, gehackter



Zubereitung:

In einer Pfanne die Butter zerlassen und darin die Zwiebel goldgelb dünsten.

Die Brötchen bzw. das Weißbrot und den Speck in kleine Würfel schneiden und alles in eine große Schüssel geben. Nun kommen die restlichen Zutaten hinzu und alles wird gut vermischen.

Diese Masse nun ca. 20 min. ruhen lassen.

Dann mit nassen Händen ca. tennisballgroße Knödel formen und diese ungefähr 10-15 Minuten in der Fleischbrühe bei kleinem Feuer, ziehen lassen.

Mit der Brühe auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.