

Speckknödel in Rindfleischbrühe

Zubereitung Knödel

- Die Semmeln in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- Den Speck klein würfeln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln, zum Speck geben und glasig werden lassen, dann 2 EL Petersilie dazugeben. Diese Mischung zu den Semmeln geben.
- Die Eier mit der Milch verquirlen und über die Semmeln gießen. Das Mehl und die Butter dazugeben, alles mit Salz und Majoran würzen, gründlich vermischen, zusammendrücken und etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- Reichlich Salzwasser in einem breiten Topf aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, bis das Wasser gerade eben köchelt. Einen kleinen Probeknödel garen, eventuell noch etwas Mehl oder Milch unter die Knödelmasse kneten und nachwürzen..
- Mit nassen Händen 12 Knödel (Originalrezept: sechs Knödel) aus der Masse formen. Die Knödel in das siedende Wasser geben und in etwas 15 Minuten garziehen lassen.
- Tipp: Die Speckknödel schmecken als Suppeneinlage, sie können ebenso gut als Beilage zum Sonntagsbraten oder, zusammen mit einer würzigen Kräuter- oder Tomatensauce, als kleines Abendessen serviert werden.

Zutaten für Knödel

150 g altbackene Semmeln
100 g durchwachsener Speck
1 kleine Zwiebel
100 ml Milch
4 EL gehackte glatte Petersilie
1 EL weiche Butter
2 kleine Eier
1-2 EL Mehl
Salz, getrockneter Majoran



Zubereitung Fleischbrühe

Suppengemüse in Würfel schneiden und in etwas Öl in einem hohen Kochtopf anrösten. Mit Wasser auffüllen (ca. 1,5 - 2 l). Suppenfleisch hineingeben und ca. 30-40 Minuten köcheln. Mit Salz oder Brühe würzen.

Zutaten für Fleischbrühe

Rapsöl
1 Stange Lauch
3 Möhren
Sellerie
Petersilie
1 Beinscheibe
Salz
Pfeffer

