

Sepckknödel in Brühe



Mittel



4 Portionen



2 Std.

ZUTATEN

20g	Butterschmalz
200g	Schinkenspeck gewürfelt
1	Zwiebel gewürfelt
6	Semmeln altbacken
Etwas	Petersilie
250g	Milch lauwarm
2	Eier
Etwas	Muskatnuss gerieben
1,5 ltr.	Fleischbrühe
½ Bund	Schnittlauch
Etwas	Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

1. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Schinkenspeck darin anbraten. Zwiebel hinzugeben und mitdünsten.
2. Die Semmeln in größere Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Speck-Zwiebel-Mischung sowie die kleingeschnittene Petersilie hinzugeben und vermengen.
3. Milch erwärmen – nicht kochen, und zu der Semmelmischung geben. Verrühren und die Eier sowie Salz und Pfeffer untermengen. Den Teig ziehen lassen. Dauer: 15 Min.
4. Die Masse mit feuchten Händen zu nochmals durchmischen und bei Bedarf mit Semmelbrösel verfestigen. Anschließend kleine Knödel formen.
5. Die Fleischbrühe erwärmen und die Knödel darin ziehen lassen. Dauer: 20 Min.
6. Die Knödel mit der Brühe auf einen Suppenteller geben, mit Schnittlauch bestreuen und heiß servieren.