

Tiroler Speckknödelsuppe

EURO-Bufferet - Österreich, Sylvester

01/02 in Vaals

FOTO

noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 4 Personen

3-4 altbackene Semmeln
2 Tassen warme Milch
1 EL Petersilie
1 kleine Zwiebel
Salz
150 g durchwachsener Speck
3 Eier
80 g Mehl
1 ¼ l kräftige Fleischbrühe
2 EL gehackter Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Die Semmeln klein schneiden, in eine Rührschüssel geben. Speck fein würfeln und dazugeben. Gehackte Petersilie darüber streuen. Die Eier mit der Milch verschlagen und über die Brotmasse geben. Umrühren und 20 Minuten ziehen lassen. Zwiebeln schälen, würfeln und in Butter anrösten. Zwiebeln mit Mehl zur Brotmasse geben, salzen und alles gut durchkneten. Aus der Masse kleine Knödel formen und in gesalzenem kochendem Wasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.
In der heißen Fleischbrühe mit Schnittlauch bestreut servieren.