

Speckknödel

Hinweise:

- Rezept von Streni

Zutaten:

- 300g altes Weißbrot
- 100g geräucherter Speck
- halbe Zwiebel
- 1 EL Butter
- 2 Eier
- Schuss Milch
- Petersilie, Salz, Pfeffer
- Etwas Mehl

Zubereitung

- Brot in kleine Würfel schneiden
- Speck sehr klein schneiden und dazu geben
- Zwiebel in Butter anbraten
- Eier mit Milch verquirlen Salz und Petersilie dazugeben
- Über das Brot gießen
- Mit Mehl bestäuben
- Knödel formen
- 15-20min dämpfen