Tiroler Knödel mit Zwiebelschmelze

Ausländische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 3 Brötchen
» 125ml Milch
» Salz & Pfeffer
» 2 Ei(er)
» 5 Zwiebel(n)
» 4 EL geh. Petersilie
» 130g Butter/Margarine
» 200g Frühstücksspeck
» etwas Semmelmehl
» Instant-Gemüse-Brühe
» 200g Blattsalat (gemischt)
» etwas Apfelessig
» etwas Öl
» 1 Bd. Schnittlauch

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Brötchen in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit der heißen Milch übergießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier zufügen. Zwei Zwiebeln abziehen, fein hacken, mit der Petersilie in 2-3EL heißer Butter glasig schwitzen und zu den Brötchen geben.

2. Speck in feine Würfel schneiden, ins Zwiebelfett geben, auslassen. 1/3 des Specks zu der Brötchenmasse geben, gut vermischen. Evtl. mit Semmelmehl binden und zu 8 Knödeln formen. In die nur leicht kochende Brühe geben und 10-15min ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen.

3. Übrige Butter zum restlichen Speck geben. Übrige Zwiebeln abziehen, würfeln, dazugeben, ca. 5min dünsten. Speckknödel zufügen, nochmals erhitzen.

4. Die Blattsalate verlesen, waschen, gut abtropfen lassen. Auf Tellern anrichten, mit Apfelessig und Sonnenblumenöl beträufeln, leicht salzen und pfeffern.

5. Die Tiroler Speckknödel zum Salat geben, mit der Speck-Zwiebel-Mischung garnieren, mit den Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Nährwerte: 630kcal/E19g/F49g/KH29g pro Portion

angelegt am: 18.02.2005 Rezept-Nr: 1525

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke