

Tiroler Speck-Knödel, Kraut-Salat, Speck-Brösel-Butter

Für zwei Personen

200 g ger. Schinkenspeck	0,5 Kopf Weißkraut	100 g Knödelbrot
50 g Semmelbrösel	2 Zwiebeln	0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund krause Petersilie	10 g geschroteter Kümmel	1 Muskatnuss
2 Eier	100 g Butter	250 ml Milch
250 ml Rinderfond	200 ml Weißweinessig	200 ml Sonnenblumenöl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Das Knödelbrot in eine Schüssel geben. Die Milch und den Rinderfond erhitzen. Danach die Eier aufschlagen und mit Salz, Muskat und gehackter Petersilie würzen. Im Anschluss die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Danach 150 g des Schinkenspecks ebenfalls in Würfel schneiden. Die Speck- und Zwiebelwürfel in einem Esslöffel des Sonnenblumenöls anschwitzen. Die erwärmte Milch und den Rinderfond über das Knödelbrot gießen und gut vermischen. Danach den Speck, die Zwiebeln und die Eiermasse dazugeben und erneut vermengen. Anschließend Knödel abdrehen und in dem Salzwasser garen. Dabei darf das Wasser allerdings nicht mehr kochen. Den restlichen Speck würfeln. Für die Speckbutter die Butter in eine Pfanne geben und den Speck darin leicht anbraten. Danach die Semmelbrösel dazu geben und mitbraten. Im Anschluss das Kraut fein hobeln und in eine Schüssel geben. Das Ganze mit Salz, weißem Pfeffer, etwas Zucker, dem geschroteten Kümmel, dem Weißweinessig und dem restlichen Sonnenblumenöl würzen und gut vermengen. Danach den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Den Tiroler Speckknödel mit dem Krautsalat und der Speck-Brösel-Butter auf einem Teller anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Michael Rass am 25. Februar 2013