

## Tiroler Speck-Knödel

### Für 2 Personen

3 Brötchen vom Vortag	1/8 l Milch	1 Ei
50 g Speck	80 g geräucherte Wurst	2 kleine Zwiebeln
3 Stiele glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	30 g Speckschwarte
250 g Sauerkraut	Brühe	1 kleine Kartoffel
20 g Butter	3 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Brötchen in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Milch und Ei verquirlen, über die Brötchen gießen und einige Minuten ziehen lassen. Speck und Wurst fein würfeln. Eine Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. 1 EL Schnittlauch beiseite legen. Speckschwarte abspülen, mit Sauerkraut in einen Topf geben und erhitzen, evtl. Brühe zugeben. Kartoffel und 1 kleine Zwiebel schälen, fein reiben und zum Sauerkraut geben. Alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Butter erhitzen. Speck-, Wurst- und Zwiebelwürfel darin anbraten. Mit Kräutern zu den Brötchen geben, Mehl darüber streuen und alles gut miteinander vermengen. Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen 4 Knödel formen. Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen. Knödel einlegen, dann den Topf vom Herd ziehen und die Knödel ca. 15 Minuten ziehen lassen. Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Knödeln anrichten. Übrigen Schnittlauch darüber streuen.

Otto Koch Freitag, 11. Januar 2008