Tiroler Knödel- Helmut

Zutaten:

50 dag	Knödelbrot
½ Liter	Milch
6	Eier
20 dag	gewürfelten Speck
25 dag	gewürfelte Braunschweiger oder Gselchtes
2	mittlere Zwiebel
1 ½ Esslöffel	Petersilie
2 ½ Teelöffel	Salz
4 gehäufte Esslöffel	glattes Mehl
Pfeffer	
Etwas Öl	

Zubereitung:

Knödelbrot mit Mehl vermengen

Milch, Pfeffer, Eier, Salz verrühren

Zwiebel mit Öl glasig werden lassen, Speck und Wurst dazugeben und anrösten

Knödelbrot und Speck…. vermengen

Milch … dazugeben und gut vermengen

10 Minuten rasten lassen und dann noch einmal durchkneten

Knödel formen

In leicht gesalzenes kochendes Wasser die Knödel geben und zirka 20 Minuten leicht kochen lassen.

Oder die Knödel einfrieren.

Dazu: Suppe und grünen Salat.