Tiroler Speckknödel

Zutaten für 4 Personen

250 g Laugenbrezeln	in Würfel schneiden.
3 mittelgroße Eier	mit
200 ml Milch	verquirlen und mit
Paprika rosenscharf	
Salz und Pfeffer	und
Muskatnuss	würzen.
½ Bund Petersilie	fein hacken und zur Eier-Milch-Mischung geben. Die Laugen-Würfel darin ca. 15 - 20 Minuten einweichen. In der Zwischenzeit
75 g fetter Speck	in Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Zwischenzeitlich
75 g Tiroler Speck	ebenfalls in Würfel schneiden, sobald sich etwas Öl in der Pfanne gebildet hat, dazu geben und kross anbraten.
1 Zwiebel	in feine Würfel schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben - glasig andünsten. Anschließend alles aus der Pfanne auf ein Stück Küchenrolle geben und abkühlen lassen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Köcheln bringen.
40 g Mehl	und die Speckmischung zu den eingeweichten Laugenwürfeln geben und alles gut vermischen. Eventuell mit
Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat	abschmecken. Aus der Mischung kleine Knödel formen und im schwach köchelnden Salzwasser in 8 - 10 Minuten ziehen lassen.

Die Knödel eignen sich als Suppeneinlage oder auch zu einer Pilz-Rahm-Soße.

Beilagen