

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



## Mühlviertel Speckknödel

**Köchin: Tanja Gassner**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Teig

- 600 g mehlig Bio-Erdäpfel
- 200 g Bio-Weizenmehl (griffig)
- 30 g Bio-Hartweizengrieß
- 1 Bio-Ei
- Salz
- Bio-Weizenmehl zum Wälzen

Für die Fülle

- 300 g Bio Bauchspeck
- 1 Bio-Zwiebel gewürfelt
- Butter zum Anschwitzen
- ½ Bund Petersilie
- ½ TL Kümmel (gemahlen)
- 1-2 TL Spezialgewürz (aus getrockneten Tomatenflocken, Zwiebel, Oregano, Knoblauch, Meersalz, Petersilie)

## Zubereitung

1. Für den Teig die mehligten Erdäpfel in Salzwasser kochen, bis sie gar sind.
2. Währenddessen die Fülle zubereiten. Dafür eine Zwiebel kleinwürfelig schneiden und in einer Pfanne in etwas Butter anschwitzen. Dann den Speck in kleine Würfel schneiden und diese mit den angeschwitzten Zwiebeln vermengen und mit fein gehackter Petersilie, Kümmel und dem Spezialgewürz abschmecken.
3. Nun 8 Kugeln aus der Masse formen und diese am besten ins Tiefkühlfach oder in den Kühlschrank geben, dann lassen sie sich später leichter mit dem Kartoffelteig "ummanteln".
4. Für den Teig die weichen Erdäpfel abseihen, schälen und noch heiß in eine Schüssel pressen. Dann das Weizenmehl, den Hartweizengrieß und ein Ei sowie eine Prise Salz begeben und zu einem Teig kneten.
5. Den Teig in 8 Stücke aufteilen, die Speckkugeln damit ummanteln und zu Knödeln formen. Die fertigen Knödel in etwas Weizenmehl wälzen und anschließend etwa 20 Minuten in einem Topf in reichlich Salzwasser kochen lassen. Danach aus dem Wasser nehmen, je 2 Knödel auf einem flachen Teller anrichten und servieren.

**Tipp:** Als Beilage zu den Knödeln eignen sich Sauerkraut, Karotten-Krautsalat, Kartoffeln oder grüner Salat. Die Mühlviertler Speckknödeln schmecken auch kalt sehr gut.