

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Innviertler Speckknödel

Köchin: Ayfer Elik

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Knödelteig

- 250 g griffiges Mehl
- 250 g glattes Mehl
- 2 Eidotter
- 1 TL neutrales Pflanzenöl
- Salz
- 125 ml Milch
- 125 ml Wasser

Für die Fülle

- 300 g Kübelspeck
- frischer Schnittlauch
- Pfeffer

Für den „schnellen“ Bratensaft

- 80 ml Rotwein
- Abschnitte vom Kübelspeck (ca. 100 g)
- 1 TL Kümmel (ganz)
- 2 Knoblauchzehen

Für die Garnitur

- frischer Krautsalat (siehe Rezept Montag)
- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den Teig die beiden Mehlsorten in einer Schüssel miteinander vermengen und die Eidotter, das Pflanzenöl und etwas Salz dazugeben. Nach und nach die Milch und das Wasser zufügen, dabei ständig rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig vor der Weiterverarbeitung in etwas Frischhaltefolie einwickeln und unbedingt mindestens eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Währenddessen für die Fülle den Kübelspeck in ganz kleine Würfel schneiden. Diese in eine Schüssel geben und mit Pfeffer und feingeschnittenem Schnittlauch würzen. Aus der Masse nun kleine Kugeln formen und diese, wenn Zeit bleibt, noch einmal kurz einfrieren – so ist das Eindrehen in den Knödelteig einfacher.

Tipp: Den Kübelspeck vor der Verwendung im Gefrierschrank leicht anfrieren lassen, so lässt er sich leichter schneiden.

3. Nun die Knödel zubereiten. Hierfür vom Teig nussgroße Stücke abschneiden und diese auf der bemehlten Arbeitsfläche flachdrücken, etwas auseinanderziehen und je eine vorbereitete Speckfülle-Kugel darin eindrehen.

4. In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die gedrehten Knödel einlegen, die Hitze etwas reduzieren und die Knödel etwa 10 Minuten darin simmern lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Danach herausheben.

5. Für den schnellen Bratensaft die Speck-Abschnitte in grobe Würfel schneiden und diese in eine heiße Pfanne geben und anbraten. Etwas vom ausgelassenen Fett abgießen und den restlichen Speck mit ein wenig Rotwein ablöschen. Den Kümmel und die ganzen Knoblauchzehen hinzufügen und mit etwas Salz würzen. Den Saft etwas reduzieren lassen.

6. Zum Schluss die Knödel auf einem flachen Teller auf kaltem Krautsalat anrichten und den schnellen Bratensaft darüber gießen. Die Innviertler Speckknödel mit feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.