Diener

Die Küche

# Tiroler Speckknödel oder Serviettenknödel aus dem Dampfgarer

https://www.diener.cc/rezepte/tiroler-speckknoedel-oder-serviettenknoedel-aus-dem-dampfgarer/

Zutaten für 4 Personen:

300 g Semmelwürfel

3 ganze Eier

3/8 l Milch

Salz, Pfeffer

1 feingehackte Zwiebel

100 g Hamburger Speck, fein würfelig

1 Kl. Bund Petersilie

4 EL Olivenöl

1 EL Butter

Zubereitung:

Zwiebel fein hacken in Olivenöl und Butter leicht anschwitzen, Speck mit rösten, gehackte Petersilie zugeben und unter die Serviettenknödelmasse heben.

Eier mit Milch versprudeln, salzen und pfeffern und über die Semmelwürfel geben. Leicht vermengen (nicht kneten).

Diese Masse ca. 20 Min. rasten lassen danach nochmals leicht vermengen.

Im Vitalis Aromadampfgarer ca. 1,5 l Wasser zum Kochen bringen, Aroma Dampfgargitter einsetzten und den Deckel aufsetzten. Die Masse in kleine Knödel formen oder in Frischhaltefolie zur Rolle formen. Rolle einschlagen und zu einer festen Rolle drehen, diese nochmals zur Stabilität in eine

Alufolie rollen. Ca. 15 – 20 Minuten im Aromadampf  gar ziehen lassen. Knödel oder Serviettenknödel aus der Folie nehmen und mit einem starken Zwirn schneiden. Guten Appetit.

---

**Diener Glas GesmbH & Co KG**
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc