



Für
kalte
Tage!

Speckknödelsuppe mit frischer Rosenhofmilch

Zutaten

200g Speckwürfel
300g Semmelwürfel
2 Eier
1/8 l Rosenhofmilch
1 kleine Zwiebel
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
1 l Rindsbouillon

Für eine
besonders würzige
Note Tiroler Schinken-
speck nehmen.



So wird's gemacht:

- 1 Semmelwürfel in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in zerlassener Butter zusammen mit den Speckwürfeln kurz anschwitzen.
- 2 Die frische Rosenhofmilch aufkochen und über die Semmelwürfel gießen. Speck und Zwiebel zugeben.
- 3 Die Eier mit einem Schneebesen aufschlagen und über die Semmelmaße gießen. Salzen, pfeffern und alles gut durchmischen. Die Knödelmasse ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- 4 Nochmals alles gut durchmischen und anschließend mit nassen Händen 4-6 Knödel formen.
- 5 Die Knödel zugedeckt in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, vom Herd nehmen und weitere 5 Minuten ziehen lassen.
- 6 Währenddessen die Bouillon erhitzen. In vorgewärmte Teller gießen und mit je einem Knödel in der Bouillon servieren. Mit Schnittlauchröllchen garnieren.