

Jacqueline Amirfallah

Mittwoch, 11. Januar 2023

Speckknödel mit Rahmwirsing

Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: mittel

Heimatküche, Grundrezept

Zutaten:

Für die Knödel:

1	Zwiebel
100 g	geräucherter Bauchspeck am Stück
3 EL	Butterschmalz
300 g	trockenes Weißbrot oder Brötchen vom Vortag
200 ml	Milch
3	Eier
etwas	Muskat
etwas	Salz

Für den Wirsing:

1	kleiner Wirsing (ca. 600 g)
2 EL	Butterschmalz
etwas	Salz
1 Prise	Zucker
200 g	Sahne

Außerdem:

1	Zwiebel
60 g	Speck, in Scheiben



Zubereitung:

1. Für die Knödel Zwiebel schälen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln.
2. In einer Pfanne wenig Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel- und Speckwürfel darin anschwitzen.
3. Das Brot in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
4. In einer Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen und die Hälfte der Brotwürfel darin goldbraun rösten.
5. Anschließend die gerösteten Brotwürfel mit den restlichen Brotwürfeln in eine Schüssel geben.
6. Die Milch in einem Topf erhitzen, über die Brotwürfel gießen und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen.
7. Speck-Zwiebel-Mischung unter das Brot mischen
8. Die Eier verquirlen, mit Muskat würzen und ebenfalls unter das Brot mischen, alles gut durchmischen. Einige Minuten ruhen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Sollte die Masse zu trocken sein, etwas Milch dazugeben.
9. Reichlich Wasser mit etwas Salz in einem großen Topf aufkochen.
10. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse Knödel formen. Die Knödel ins kochende Wasser einlegen, die Temperatur reduzieren, sodass das Wasser nur noch schwach siedet. Knödel im siedenden Wasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.
11. In der Zwischenzeit den Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

12. In einem Topf Butterschmalz erhitzen und die Wirsingstreifen darin anbraten und zusammenfallen lassen. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Die Sahne angießen und offen etwas einkochen lassen.
13. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
14. In einer Pfanne die Speckscheiben kross braten, herausnehmen und beiseite stellen.
15. Im Bratfett der Pfanne die Zwiebelscheiben goldbraun braten.
16. Knödel aus dem Kochwasser heben, abtropfen lassen.
17. Wirsing abschmecken, auf Teller geben und die Knödel darauf anrichten. Speckscheiben und gebratene Zwiebeln auf die Knödel geben.

Pro Portion: 815 kcal/ 3410 kJ
51 g Kohlenhydrate, 24 g Eiweiß, 58 g Fett