

## Tiroler Almererknödel

### Zutaten:

#### für 4 Personen

5 altbackene Semmeln  
1/4 l Milch  
2 Eier  
100 g Speck  
100 g geräucherte Wurst  
100 g Bierkäse  
30 g Fett  
1/2 Zwiebel  
50 g Kartoffel, gekocht und in Würfel geschnitten  
80 - 100 g Mehl  
Petersilie, Majoran, Muskat  
Salz

### Zubereitung:

Die Semmeln werden kleinwürfelig geschnitten, die Eier mit der Milch versprudelt, mit einem Schneebesen gut verschlagen, über das geschnittene Brot gegossen und eine halbe Stunde stehen gelassen.

Inzwischen Speck und Wurst fein schneiden, mit der gehackten Zwiebel in Butter anrösten und mit dem ebenfalls fein geschnittenen Käse und den Kartoffelwürfeln zum Brot mischen. Nun streut man reichlich feingehackte Petersilie und das Mehl darüber, würzt und drückt die Masse mit einem Kochlöffel gut zusammen.

Die Knödel nun mit nassen Händen oder einem Löffel gleich groß formen (eigroß) und in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.

### Tipp:

Wenn man nicht sicher ist, ob die Masse wirklich hält, so legt man einen Probeknödel in das kochende Wasser. Dieser soll außen glatt und innen locker sein. Ist der Knödel zu weich oder zerfällt, bitte etwas Mehl begeben.

Gut zubereitete Knödel steigen im Wasser bald auf. Die Knödel sind am besten, wenn sie sofort gegessen werden.

Man isst in Tirol nach altem Brauch den ersten Knödel in der Suppe, den zweiten zum Sauerkraut, den dritten zum Schweinefleisch und den vierten mit Salat!



## TOURISMUSVERBAND KAISERWINKL

A-6345 Koessen / Tirol, Dorf 15  
Tel: +43 (0) 501 100 Fax: +43 (0) 501 100 19

Email: [info@kaiserwinkl.com](mailto:info@kaiserwinkl.com) Visit us: [www.kaiserwinkl.com](http://www.kaiserwinkl.com)