

# Pinzgauer Speckknödel

Die Rindsuppe schmeckt herzhaft und kräftig, außer dem Speck hat die Wirtin in die Knödel auch die Abschnitte vom Geselchten und vom Hirschschinken verarbeitet. Weil sie es so gelernt habe, dass man nichts wegwerfe, sondern alles verwerte.



Gertraud Neumayer ist die Wirtin im [Maishofner Schloss Kammer](#). Ihre Tochter Johanna kümmert sich im Familienbetrieb um die Vermietung der Zimmer und am hauseigenen Betrieb kümmern sich Ehemann Alois und Sohn Matthias um das Vieh, dass auch im hofeigenen Schlachthaus verarbeitet und im Landgasthof serviert wird.

4 Portionen

10 Minuten

40 Minuten

### *Zutaten*

1	Zwiebel
2 TL	Butter
250 ml	Milch
2	Eier
1/2 kg	Knödelbrot (Semmelwürfel)
300 g	Speck (oder Geselchtes)
1-2 EL	griffiges Mehl
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 EL	gehackte Petersilie
	Rindsuppe zum Servieren

Schnittlauch zum Bestreuen

### *Zubereitung*

Zwiebel würfeln und in einer Pfanne mit Butter glasig anschwitzen.

Milch leicht anwärmen und mit den Eier versprudeln. Knödelbrot in eine Schüssel geben und mit der Eiermilch verrühren. Speck oder Geselchtes fein würfeln und mit dem Mehl unter die Masse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zum Schluss Petersilie einmengen.

In einem großen Topf Salzwasser aufkochen. Aus der Masse Knödel formen und im Kochtopf etwa 15 Minuten lang ziehen lassen.

Die Speckknödel in einer kräftigen Rindsuppe servieren und mit Schnittlauch bestreuen.