Speckknödel nach Mühlviertler Art

ZUTATEN

¾ kg Kartoffel

2 Eier

120 g Mehl

¼ kg Schinken- oder Selchspeck

¼ l Schlagobers (oder Jogurt-Sauerrahmgemisch)

40 g Butter

1 EL Petersilie

Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen und in Salzwasser 30 min kochen; schälen und abkühlen lassen.

Durch eine Kartoffelpresse (oder flotte Lotte) in eine Schüssel pressen, Mehl, 1 Ei, Salz beigeben und gut untermischen.

Schinken- oder Selchspeck in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die feingehackte Petersilie dazugeben, mit Pfeffer und Paprika würzen und mit dem Kochlöffel gut abrühren.

Aus dem Kartoffelteig mit bemehlten Händen Knödel formen (Durchmesser ca. 5 cm). In jeden Knödel ein Loch drücken, mit Speckwürfeln füllen und wieder zu einem Knödel formen.

Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten, Speckknödel hineinlegen, mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 200 Grad 20 min backen.

Ei mit Schlagobers und Gewürzen in einer Schüssel verrühren, über die Knödel gießen und nochmals bei gleicher Temperatur 20 min im Backrohr backen.

© 3-Speckknoedel.docx