



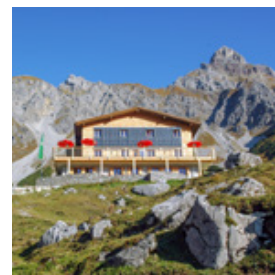
Speckknödel

Was ihr braucht: (für ca. 5-6 Personen)

500 g Knödelbrot
500 g Speck
200 ml Milch
2 Zwiebeln
10 Eier
½ Bund Petersilie
Salz
Pfeffer

Wie ihr es zubereitet

- ▶ Das Knödelbrot in eine Schüssel geben
- ▶ Milch, Eier und Petersilie hinzugeben
- ▶ Zwiebel und Speck anrösten und dann zur Masse hinzufügen
- ▶ Mit Salz und Pfeffer würzen
- ▶ Kurz ziehen lassen
- ▶ Jetzt Knödel formen und etwa 10 Min. in Wasser köcheln lassen



Heinrich-Hüter-Hütte

Rätikon, 1766 m

„Eine Speckknödelsuppe ist nach einer anstrengenden Bergtour unsere Empfehlung für eine stärkende Mahlzeit.“

Hüttenwirtsleute
Iris und Simon Bock