



Zubereitung

Knödelbrot mit kleinwürfelig geschnittenem Speck vermischen. Milch und Eier versprudeln, mit Salz, Muskat und Petersilie würzen und über das Knödelbrot gießen. 15 Minuten ziehen lassen und Mehl darunter mischen. Mit nassen Händen kleine Knödel formen und diese 10 bis 15 Minuten im Salzwasser köcheln lassen. Die Knödel mit heißer Rindsuppe und Schnittlauch servieren.

Zutaten

250 g Knödelbrot (hartes Weißbrot)
100 g Tiroler Bauernspeck
125 ml Milch
2 Eier
Salz
ein wenig Muskatnuss
1 EL fein gehackte Petersilie
40 g Mehl
1,5 l Rindsuppe
gehackter Schnittlauch zum Bestreuen

Bacon dumplings

Ingredients

250 g dumpling bread, 100 g Tyrolean bacon, 125 ml milk, 2 eggs, salt, nutmeg, 1 table spoon of chopped parsley, 40 g flour, 1 ½ l beef soup, chopped chives to garnish

Preparation

Mix the dumpling bread with the small diced bacon. Add together milk, eggs, salt, nutmeg, parsley and season. Poor this mix to the dumpling bread. Let it rest for 15 minutes. Now mix in the

flour and form little dumplings with wet hands. Boil in salty water for 10 – 15 minutes. Serve the dumplings with beef soup and garnish with chives.