

Gerollte Speckknödel



Zutaten für 4 Personen:

250 g Knödelbrot oder entsprechende Menge altbackene Semmeln

200-250 ml Milch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Ei

1 Schalotte

einige Champignons (optional)

etwas Butter

200 g magere Schinkenwürfel aus rohem Schinken

1 TL neutrales Öl

1. Das Knödelbrot bzw. die geschnittenen Semmeln in eine Rührschüssel geben. Milch erhitzen und darüber gießen, etwa fünf Minuten ziehen lassen.

2. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit der gewürfelten Zwiebel in Butter dünsten. Schinkenwürfel in wenig neutralem Öl braten.

3. Das Knödelbrot salzen und pfeffern, ein Ei einarbeiten und kräftig kneten. Dann die gedünsteten Champignons, die Zwiebelwürfel und die Schinkenwürfel einarbeiten.

4. Die Masse zu einer Rolle formen und stramm (möglichst ohne Luftblasen) in Alufolie wickeln. In einem beschichteten Topf (wegen der Alufolie keinen Edelstahltopf verwenden) in reichlich Wasser ca. 20 Minuten simmern. Wenn der Topf nicht breit genug sein sollte: Einfach zwei Rollen formen.

Hinweise:

Durch die Rollenform kann man schöne Scheiben für das Anrichten und Rösten schneiden.

Durch das Einrollen in Folie wird die Knödelmasse fester als bei Semmelknödeln, die ohne Folie in Wasser gegart werden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Beilagen, Knödel, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2017