


**Franz Jenichl präsentiert:**

## **Innviertler Surspeckknödel**



 **Leicht**



### **Zutaten**

#### **Fülle**

Speck  
Pfeffer  
Schnittlauch

#### **Teig**

1/2 kg Knödelbrot  
4 Eier  
0,5 Liter Milch  
40 dag Mehl  
Salz

### **Zubereitung**

#### **Fülle:**

Den Speck in kleine Würfel schneiden und mit frisch gemahlener Pfeffer, je nach Belieben würzen und mit etwas Schnittlauch vermengen. Aus dieser Masse kleine Knödel formen und dann schock gefrieren.

#### **Teig:**

Knödelbrot, Salz, Eier, Milch und Mehl gut vermischen und durchkneten. Den Teig in eine Rolle mit 5 cm Durchmesser formen. 1 cm abschneiden und flach drücken. Darauf die Speckkügelchen legen und den Teig rundherum wickeln. Den Teig fest drücken und zu schönen Knödeln formen.

12 - 15 Minuten köcheln lassen.

**Gutes Gelingen wünscht  
Franz Jenichl!**