

# Bärlauch – Speckknödel

## Zutaten

Für ca. 20 Stück:

600g Speck

1-2 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Bärlauch nach belieben

Pfeffer, Salz

Schweineschmalz

## Kartoffelteig:

1 kg Kartoffeln gekocht

400g Mehl griffig

100g Grieß

4 Eier

Salz, Muskat



## Zubereitung:

1.

Kartoffeln weich kochen und schälen, etwas überkühlen lassen und noch warm durch eine Kartoffelpresse pressen.

Mit allen Zutaten verkneten und mindestens 30 Minuten rasten lassen.

2.

Speck und Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Bärlauch in feine Streifen und Knoblauch fein hacken.

3.

Zwiebel und Knoblauch in Schweineschmalz leicht anrösten, Bärlauch dazugeben und noch kurz mit anschwitzen, überkühlen lassen.

Mit Speck vermischen mit Pfeffer, eventuell Salz würzen und kleine Kugeln formen.

**TIPP:** Kugeln kurz anfrosten (lassen sich besser mit Teig umhüllen)

4.

Teig zu Rolle Formen in ca. 20 Teile schneiden, Teig auf bemehlter Arbeitsfläche flach drücken, Speckkugeln daraufsetzen, mit Teig umhüllen und verschließen.

5.

In siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten leicht wallend kochen und noch etwa 10 min ziehen lassen.

