



# Oostenrijk

## **Tiroler Knödel**

*Tirolse knoedels*

20 gr. boter

2 eieren

4 el. bloem

2½ dl. melk

½ bosje peterselie

250 gr. Semmelwürfel (dat is 2 dagen oud witbrood, in blokjes gesneden)

250 gr. gerookt spek

1 ui

Snij de ui fijn en bak ze zachtjes in de boter tot ze glazig is. Laat ze afkoelen.

Snij het gerookte spek in kleine blokjes. Meng alle ingrediënten: bloem, eieren, melk, peterselie en spekblokjes met de afgekoelde uien. Kneed het even door en laat het een half uurtje rusten.

Maak ballen van het deeg en laat ze in zachtjes kokend en gezouten water in 10 minuten gaar koken.