



Roter Hahn

VOORGERECHT

## Spekknoedelsoep

Spekknoedels worden in twee varianten geserveerd: met of zonder soep. In het eerste geval worden de knoedels rechtstreeks in de vleessoep gekookt.



### Ingrediënten

4 PERSONEN 75 MIN.

500 g	stevig wittebrood, in dobbelsteentjes gesneden (knoedelbrood)
100 g	spek, in dobbelsteentjes gesneden
350 ml	melk
4	eieren
	zout
1 el	tarwebloem
1 l	hete vleesbouillon of rundvleessoep
1/2 bosje	bieslook, fijngesneden

### Bereiding - Spekknoedelsoep

1. Het knoedelbrood in een schaal doen en het spek erover verdelen en de bieslook erover strooien.
2. Melk, eieren en zout mengen, over het knoedelbrood doen en alles goed mengen.
3. De tarwebloem erbij doen en erdoorheen scheppen. Ongeveer 15 min laten rusten.
4. Daarna de knoedels vormen en tegelijkertijd een pan met water en zout aan de kook brengen. Vervolgens de hitte reduceren en de knoedels er ongeveer 15-20 min in laten sudderen. Het is belangrijk dat het water niet meer kookt wanneer de knoedels erin liggen.
5. Formować knedle; w międzyczasie zagotować w garnku wodę z solą. Zmniejszyć ogień i parzyć knedle (ok. 15-20 minut). Po wrzuceniu knedli woda nie powinna się już gotować.

Veel succes



**Johannes Meßner**

Boer van de Roter Hahn Buschenschank  
**BURGERHOF IN BRIXEN**

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)