Speckknödel mit Dillsauce

Eine etwas andere Winterkombination:
herzhafte Speckknödel und cremige Dillsauce.
Perfekt für kalte Dezembertage.

Zutaten:

- 300 g Knödelbrot
- 150 ml Milch
- 2 Eier
- 120 g Speckwürfeli
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Petersilie
- Salz, Pfeffer und Muskat

Für die Dillsauce:

- 200 ml Rahm
- 100 ml Gemüsebouillon
- 2 EL frischer Dill, gehackt
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Milch über das Knödelbrot giessen und 10 Minuten einweichen lassen.
2. Speck und Zwiebel anbraten und mit Eiern, Petersilie und Gewürzen zur Brotmasse geben.
3. Aus der Masse 8 Knödel formen und ca. 15 Minuten in leicht siedendem Salzwasser ziehen lassen.
4. Für die Sauce Rahm und Bouillon aufkochen, Dill beigeben und abschmecken.
5. Knödel mit Dillsauce servieren.

Optec Energiespartipp:

Restwärme nutzen: Die Herdplatte kurz vor Kochende ausschalten, sofern die verbleibende Hitze für das Gericht ausreicht.

optec