

---

# ALLGÄUER SPECKKNÖDEL- SUPPE

---

## ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

600 g	Semmelknödelbrot
200 g	Speck
1	Landjäger
1	Zwiebel
50 g	Butterschmalz
4	Eier
400 ml	Milch
	Nach Wusch gehackte Petersilie
1 EL	Majoran

## ZUBEREITUNG

Geschnittenes Brot in eine Schüssel geben. In kleingeschnittenen Würfeln die Zwiebel, den Speck (Bauchspeck) und den fein geschnittenen Landjäger braun anbraten. Zwiebel-Speckmasse in die Schüssel geben und die heiße Milch darüber gießen. Gut vermengen, dann die Eier sowie die Petersilie zugeben. Wieder gut vermengen. Etwas ruhen lassen. Sollte die Masse noch etwas zu nass sein kann man Semmelbrösel dazugeben. In kochendem Salzwasser die abgerundeten Knödel fünf Minuten kochen und 20 Minuten ziehen lassen. Fertige Knödel in Suppenteller geben, die heiße Fleischbrühe darüber gießen und mit fein geschnittenem Schnittlauch servieren.

---