

Speckknödel



Zutaten

1 Zwiebel
150 g Speckwürfel
300 g Wurst (Dürre, Braunschweiger usw.)
250 g Knödelbrot
2 Eier
Pfeffer
3-4 EL Suppengrundstock
etwas Milch
1/2 l Wasser

Zubereitung

Zwiebel 5 Sek / Stufe 5 hacken, dann die Wurst mit Spatel 3 Sek / Stufe 8 unterrühren.

Die Hälfte (=125 g) vom Knödelbrot, Eier, Pfeffer, Suppengrundstock dazugeben und kurz im Linkslauf / Stufe 3 unterrühren.

Die restliches Knödelbrot (125 g) einrühren, event. etwas Milch dazugeben und nochmals kurz im Linkslauf / Stufe 3 unterrühren.

Jetzt die Knödel formen, in den Varoma legen, Wasser in den Mixtopf füllen und 20 Min / Varoma / Stufe 1 dampfgaren.

Varianten:	Zeit	Grad	Stufe
Statt Wurst und Speck nimmt man etwas Fett zum Anrösten der Zwiebel und für:			
Spinatknödel: 300 g Blattspinat, zerkleinern	10 Sek		6
Käseknödel: 300 g Hartkäse, zerkleinern	10 Sek		7
Leberknödel: 400 g frische Leber, fein pürieren	10 Sek		7
Pressknödel: 300 g Käsereste u. 1-2 gekochte Kartoffeln zerkleinern	2 Sek		7