

# S'INN VIERTEL Tourismus



## Innviertler Surspeckknödel

© Oberösterreich Tourismus, S'INNVIERTEL Tourismus, Stefan Mayerhofer

### Innviertler Surspeckknödel



#### Das benötigst du für den Teig:

250 g griffiges Mehl  
250 g glattes Mehl  
2 Eigelb  
1 TL Öl  
Salz  
je 1/8 l Milch und Wasser

#### Für die Fülle:

300 g Surspeck  
(auch Kübelspeck genannt)  
Schnittlauch  
evtl. Pfeffer  
  
Alternativ: 300 g Selchspeck

Für den Teig das Mehl mit Eigelb, Öl und Salz vermischen. Nach und nach Milch und Wasser zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Mindestens eine Stunde rasten lassen. Den Surspeck in sehr kleine Würfel schneiden. Mit Schnittlauch würzen und kleine Kugeln formen. Die Fülle für die Selchspeckknödel wird genauso gemacht, aber anstatt Schnittlauch mit Pfeffer gewürzt. Ein etwa walnussgroßes Stück Teig abzapfen, flachdrücken und mit drehenden Bewegungen über die Fülle schlagen („eindrehen“). In reichlich Salzwasser kochen, bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen. Als Beilage schmeckt Sauerkraut.

S'INNVIERTEL Tourismus  
Thermenplatz 2, 4943 Geinberg · Stelzhamerplatz 2, 4910 Ried/1.  
Tel +43 7723 8555 · innviertel-tourismus.at

