



## Speckknödelsuppe

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

### Zutaten:

Rindsknochen, 1 Bund Suppengrün, 1 Zwiebel, Pfefferkörner, Salz, Lorbeerblatt, 2 l Wasser  
*Für die Knödel:* 80 g geräucherte Wurst (Bergsteiger, Wiener,...) 80 g Bauchspeck, 1 Zwiebel, 20 g Butter, 50 g geriebener Käse, 2 Semmeln, 1 EL gehackte Petersilie, 1/8 l Milch, 1 Ei, 40 g Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran,

### Zubereitung:

Rindsknochen, Suppengrün, halbierte Zwiebel (samt Schale), Pfeffer, Salz und Lorbeerblatt mit 2 l kaltem Wasser zustellen und aufkochen lassen. Den sich beim Kochen bildenden Schaum abschöpfen und die Suppe bei geringer Hitze etwa 2,5 Std. offen kochen.

#### *Speckknödel:*

Wurst, Speck und Zwiebel kleinschneiden und in Butter anrösten. Die Semmeln in kleine Würfel schneiden. Milch mit Ei, Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran versprudeln und über die Semmelwürfel gießen. Petersilie, die Speck-Wurst-Zwiebelmasse und den Käse untermischen, das Mehl dazugeben und etwa 30 Min. rasten lassen. Aus der Knödelmasse mit befeuchteten Händen kleine Knödel formen. In kochendes Salzwasser einlegen und bei geringer Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen.

Die Suppe abschmecken, mit Knödeln anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

### Tipp:

Die gekochten Knödel lassen sich sehr gut einfrieren!

Gutes Gelingen wünschen:



## Einkaufsadressen:

### Hier gibt's Milchprodukte, Käse Kuh\*, Schaf\*\*, Ziege\*\*\*:

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/ 8380
Familie Innerlohninger*	Radau 11	4882 Oberwang	06233/ 8308
Familie Mayr*	Reichholz 20	4852 Weyregg	07664/ 3122
Familie Preuner*	Halt 2	4873 Frankenburg	07683/ 8663
Familie Rosner***	Katterlohen 4	4880 Berg	07667/ 80 49
Familie Spitzer*, **, ***	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/ 8376
Familie Stauer*	Ausserhörgersteig 2	4871 Frankenburg	07683/ 73 47
Familie Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 4223

### Hier gibt's Gemüse\* und Kräuter\*\*:

Familie Eder**	Hainbach 3	4692 Niederthalheim	07673/ 7179
Familie Friedl*, **	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Graf*	Imling 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Grausgruber**	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Neuhuber **	Philippenberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Niedermaier*, **	Schlatt 12	4691 Breitenschützing	07673/ 24 84
Familie Obermaier*, **	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/ 74 88

### Hier gibt's Eier:

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach am Hongar	07662/8987
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/ 8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 5641750

### Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte:

Familie Schablinger	Imling 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
Familie Grabner	Pössing 13	4880 Berg im Attergau	07667/21803
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Obermaier	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/7488

Homepage der Direktvermarkter: [www.gutesvombauernhof.at](http://www.gutesvombauernhof.at), [www.genussland.at](http://www.genussland.at)  
Kostenlose Rezepthefte und Lebensmittelinfo: [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at)

### Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

Bauernmarkt <b>MONDSEE</b>	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr
Bauernmarkt <b>REGAU</b>	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt <b>SCHWANENSTADT</b>	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

### Gutes Gelingen wünschen:

