

# Hauptgericht

Dreierlei Knödel Südtiroler Art (Speck, Rote Beete und Käse)

Zutaten:

350 g Knödelbrot  
250 ml Milch  
3 St. Eier  
1 St. Zwiebel  
260 g Butter  
50 g Mehl  
80 g Semmelbrösel  
Salz  
0.2 Bund Petersilie, glatt  
80 g Südtiroler Speck  
1 TL Majoran, getrocknet  
80 g Rote Bete, gekocht  
Muskat  
40 g Bergkäse  
40 g Graukäse  
0.1 Bund Schnittlauch  
Pflanzenöl

Zubereitung:

**Knödelmasse:**Knödelbrot mit heißer Milch übergießen Eier, Zwiebelwürfel, gehackte Petersilie, flüssige Butter und Salz hinzufügen und vorsichtig vermengen. Das Mehl dient zur Bindung, wenn die Masse zu weich ist.  
**Speckknödel:**80 g Südtiroler Speck, fein gewürfelt1 TL Majoran getrocknet  
**Zubereitung:**Speck in einer Pfanne ohne Öl knusprig anbraten, dann zur Knödelmasse geben.Mit Majoran würzen, gut durchmischen und kleine Knödel formen.  
**Rote-Bete-Knödel:**80 g gekochte Rote Bete, fein püriert1 Prise Muskatnuss  
**Zubereitung:**Das Rote-Bete-Püree unter die Knödelmasse mischen.Mit Muskatnuss würzen und gut verkneten. Falls der Teig zu feucht ist, etwas Mehl hinzufügen. Knödel formen.  
**Käseknödel:**40 g würziger Bergkäse gewürfelt40 g Graukäse gewürfelt1 TL Schnittlauch, gehackt  
**Zubereitung:**Den gewürfelten Käse unter die Knödelmasse mischen.Mit Schnittlauch abschmecken und Knödel formen.  
**Braune Butter:**Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas Salz hinzu, Semmelbrösel hinzu und bei mittlerer Hitze bräunen, öfter mal umrühren...