

Knödel met speck in kippenbouillon

Datum:	21-01-2026
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Oscar Aarns
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 12 sneetjes casino witbrood
- 2,5 l melk
- 3-4 eieren
- 200 g spek
- 300 g gerookte ham, gerookt vlees of Kaminwurzen (gerookte en gedroogde worstjes met een pittige smaak)
- 60 g boter
- 1 ui
- peterselie
- bieslook
- ongeveer 6 eetl. bloem (120 - 160g)
- kippenbouillon

Bereidingswijze:

Snijd het brood in blokjes, dompel het in melk, knijp, voeg de eieren toe en kneed, dek af en laat het 30 minuten rusten.

Bak de in blokjes gesneden spek en de gehakte ham (of het vlees) apart bruin en voeg ze toe aan het mengsel, voeg dan de gebakken ui, gehakte peterselie en bieslook en zout toe. Bestrooi met bloem en meng goed het mengsel dat vrij consistent maar niet plakkerig moet zijn. Vorm met natte handen 8-12 grote en ronde dumplings.

Eenmaal klaar, moeten de dumplings ongeveer 12 minuten langzaam koken in de bouillon.

Het is raadzaam om een knoedel te proberen om ervoor te zorgen dat hij niet uit elkaar valt tijdens het koken. De testbol moet van buiten lekker glad en van binnen zacht zijn. Als het te zacht is, voeg dan een beetje bloem toe en pas het met je handen aan door er iets meer op te drukken. Goed gemaakte dumplings komen bij de eerste kook aan de oppervlakte.

Kook vervolgens de resterende knoedels. Maak af met verse bieslook en serveer direct.