

Speckknödel vom Zmailerhof in Schenna/Südtirol

## Legendäre Bauernküche



Bäuerin Martha Thaler vom Zmailerhof am Schennaberg ist mittlerweile so etwas wie eine Berühmtheit im Meraner Land. Das liegt zum einen daran, dass sie in ihrem Hofschank köstlichste Südtiroler Hausmannskost zubereitet. Zum anderen wurde der „Zmailer“ bereits mehrfach im renommierten Gourmetführer Gault Millau erwähnt. Besuchern bietet sich dort oben ein Panoramablick über das gesamte Etschtal, Teilbereiche des alten Bauernhauses stehen unter Denkmalschutz. In der gemütlichen Bauernstube oder auf der aussichtsreichen Terrasse genießen Feinschmecker bäuerliche Spezialitäten wie Schlutzkrapfen, Strudel und Kaiserschmarrn. Die meisten aber kommen zum Zmailerhof in Schenna wegen Marthas legendären Knödelgerichten, unter anderem mit Brennesseln, Käse oder

**Speck. [www.schenna.com](http://www.schenna.com)**

*Foto (download): Bäuerin Martha Thaler vom „Roter Hahn“-Mitglied Zmailerhof in Schenna ist über die Grenzen des Meraner Lands hinaus bekannt für ihre feinen Knödelvariationen. Bildnachweis: Tourismusverein Schenna/Klaus Peterlin*

### **Martha Thalers Speckknödel vom Zmailerhof in Schenna/Südtirol**

(4 Personen)

#### Zutaten

300g Knödelbrot

¼ l Milch

1 kleine Zwiebel

1 EL Butter

80 g geräucherter Speck

etwas Öl zum Braten

2 bis 3 Eier

Salz

2 EL Mehl

- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch

### Zubereitung

Knödelbrot mit der Milch befeuchten. Zwiebel abziehen, klein würfeln und in der Butter andünsten. Dem Brot beimengen. Speck in Würfel schneiden, im Öl anbraten und ebenso zum Brot geben. Eier, Salz und Petersilie dazugeben. Alles gut vermengen. Zum Schluss die Masse mit Mehl bestäuben, dann mit feuchten Händen kleine Knödel formen. In das sprudelnde, heiße Salzwasser geben und etwa 10 Minuten kochen lassen, bis die Knödel hochkommen. Vorsichtig mit einer Schaumkelle herausnehmen. Mit Schnittlauch bestreuen und in einer klaren Brühe oder mit grünem Salat bzw. Krautsalat servieren.

Tipp: Die Knödel immer ins kochende Wasser geben, das Wasser muss sprudeln. Beim Knödelmachen die Hände mit Wasser befeuchten, sodass der Teig nicht klebt. Die Knödel gut zusammendrücken. Sie sollten keine Risse haben, sonst fallen sie später auseinander.

## **Pressekontakt**

---

### **Jessica Thalhammer**

+49 8807 21490-15  
jessica.thalhammer@hermann-meier.de

### **Isabella Modl**

+43 650 2209980  
isabella.modl@hermann-meier.de

### **AHM Kommunikation**

Lachener Straße 4  
D-86911 Diessen am Ammersee  
+49 8807 21490-0  
info@hermann-meier.de  
www.hermann-meier.de