



Mielkniddelen

4 Personen



60 min



- 500g Mehl, 5 Eier, Salz, Pfeffer
- 2 gute Schöpflöffel Quark, Maggi, etwa 500ml kalte Milch
- eine Handvoll grobes Salz für das Kochwasser
- 400g geräucherter Speck, 30g Butter oder Margarine, 500ml

Rezept

1

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Eventuell noch 1-2 Würfel Gemüsebrühe ins Wasser geben.

2

Währenddessen das Mehl in eine große Schüssel schütten, in die Mitte eine Mulde drücken. Eier mit dem Quark, ein paar Spritzern Speisewürze, Salz und Pfeffer in die Mulde geben und mit einem Kochlöffel vorsichtig verrühren. Nach und nach die Milch dazu schütten und immer mehr Mehl vom Rand der Schüssel in den Teig einarbeiten, bis eine homogene Masse entstanden ist. Der Teig darf nicht zu fest und nicht zu flüssig sein; er muss zäh von einem Esslöffel fallen.

3

Mit Hilfe von zwei Esslöffeln kleine Knödel abstechen und in das kochende Wasser gleiten lassen. Es können ruhig mehrere Knödel gleichzeitig gekocht werden. Die Knödel sind fertig, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen. Danach noch etwa eine Minute ziehen lassen.

4

Kniddelen aus dem Wasser holen, in einem Sieb abtropfen lassen und im Wasserbad oder im auf etwa 50°C vorgeheizten Backofen warmhalten. Vorgang so lange wiederholen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

5

Den geräucherten Speck würfeln und mit etwas Butter oder Margarine in einer Pfanne auslassen. Die Sahne langsam dazu gießen und ohne Aufkochen warm werden lassen.

6

Die Kniddelen in eine Servierschüssel geben, mit Speck und Sahne übergießen und mit gehackter Petersilie garnieren.

Mit der Unterstützung von



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Famille, de l'Intégration
et à la Grande Région

Département de l'Intégration

