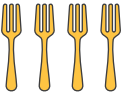




Mielkniddelen

- 500g Miel, 5 Eeër, Salz, Pfeffer
- 2 déck Zoppeläffelen wäisse Kéis, Maggi, ca. 500ml kaal Mëllech
- eng Pout graft Salz fir an d'Kachwaasser
- 400g gereecherte Speck, 30g Botter oder Margarine, 500ml Ram, Péiterséileg

4 Persounen



60 min



Rezept

1

E grousst Dëppen mat Salzwaasser un d'Kachen bréngen. Eventuell 1-2 Küben Geméisbouillon an d'Waasser gin.

2

D'Miel an eng grouss Schossel schëdden. D'Eeër, Salz a Pfeffer, de wäisse Kéis an e puer Sprëtzer Maggi an der Mëtt vum Miel liichte vermëschen. Lues a lues d'Mëllech mat ëmmer méi Miel mat Hëllef vun engem Bräiläffel mateneen mëschen bis et eng homogeen Mass gin ass. Den Deeg darf nët ze fest a nët ze flësseg sin, a muss schwéierfälleg vun engem lessläffel faalen.

3

Mat Hëllef vun 2 lessläffelen e bësschen Deeg a kleng Kugelen formen an an d'kachend Waasser eroffalen loossen. Roueg e puer Kniddelen gläichzäiteg zesumme kachen. D'Kniddelen sin färdeg gekacht wann se un d'Uewerfläch vum Waasser geschwomme kommen. Se roueg nach ca. 1 Minutt weiderkachen loossen.

4

D'Kniddelen aus dem Waasser eraushuelen, an enger Seibecken ofdrëpsen loossen an dann am Bain Marie oder am virgehëtzen Schäfchen bei ca. 50°C warm halen. Dës Prozedur widderhuelen bis de ganzen Deeg opgebraucht ass.

5

De gewiirfelten gereecherten Speck mat e bësschen Botter oder Margarine an enger déiwwer Pan ausloossen. Dann d'Ram lues an d'Pan réieren a gudd waarm gi loossen ouni opzekachen.

6

D'Kniddelen an eng Zerwéierschossel maachen, d'Ram mam Speck driwwer schëdden a mat kleng gehackten Péiterséileg garnéieren.

Mat der Ënnerstëtzung vun