

Mehl Knäbcher bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mehl, 3 große Eier, 300 ml Milch, 1 Prise Salz, 300 gr Kartoffel, 200 gr Dörrfleisch, 3 Scheiben Weißbrot, 2 Becher Sahne.

Die Vorbereitungen:

Mehl, Eier und Milch zu einem zähen Teig verarbeiten, so dass man ihn vom Löffel in kochendes Wasser geben kann, Dörrfleisch und Kartoffeln in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Einen großen Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen, etwas Salz dazugeben. Den Teig mit einem Esslöffel nach und nach in das Wasser geben bis die Knäbcher oben schwimmen. Ca 10 Minuten kochen lassen, nebenbei die Kartoffel kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, anwechselnd eine Lage Knäbcher und eine Lage Kartoffeln in eine Schüssel geben. Anschließend Dörrfleisch, Sahne und Weißbrot darübergeben, dazu passt Endiviensalat.