Schwemmknödeln, Grießknödel

Kategorien: Single, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

½ Lita Müli
40 g Butta
½ Teeleffe Soiz
10 dag Möóh
7.5 dag Griaß
2 Gogaln
Muskatnuß

Zubereitung

Zerscht soizt amoi de Müüch und de Butta, daun loßt as zum kochn bringa.
Jetzand schitt eine des gseichte Möóh und den Griaß, und riahst so laung mim Kochleffe umadum, bis se da Daag vom Bodn lest.
Des soitat so a Konsistenz wia r a Braunddaag hom.
Und wer ka Auhnung hot, wia r a Braunddaag ausschaud, der hod a Pech ghobt.
So nimm hoit a Schissl und riahr eine de zwaa Gogaln mim Muskat und vamischs mim Daag.
Mid aan Leffe stichst jetzand um de 15 Kne´ln aus, (oda du fuamst as mid da Haund, muaßt da oba de Klewen noß mochn, sunst bleibt des Glumpat bickn), fuams rund und loss im kochendn Soizwossa aufwoina, daun bei schwocha Hitz 10 – 15 Minutn ziagn.