

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 Mööh

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 Mööh 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 'In 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 schwöcha Hitz 10 – 15 Minutn ziagn.