

Mehlknödel oder Knöpp

Zutaten:

500 g Mehl

2 Eier

2 TL Salz

ca. 300 ml Sprudel

Alle Zutaten mit dem Rührgerät zum einem zähen Teig verrühren. Der Teig sollte nicht zu fest sein aber auch nicht zu flüssig. Am besten den Sprudel nach und nach zugeben. Einen großen (!) Topf etwa halbvoll mit Wasser füllen und mit Salz zum Kochen bringen. Mit einem EL Nocken aus dem Teig stechen.

Teigmenge: Beim Löffel sollte nur die untere Spitze voll sein und diese ins kochende Wasser geben. Das ganze etwa 10 Minuten kochen lassen.

Auf einem Sieb abgießen und in eine Schüssel füllen.

Nach Belieben reichlich Butter oder Margarine (2-3 Esslöffel) in einer Pfanne zerlassen und darin Speckwürfel knusprig ausbraten und diese mit dem Fett über die Knöpp gießen. Dazu gibt es Kartoffeln, Apfelmus und Würstchen oder Spiegelei.

Tipp:

Reste können später in Stücke geschnitten werden und mit den Kartoffeln (oder pur) in der Pfanne mit Speckwürfeln gebraten werden. Dazu Spiegelei.

Öffnungszeiten

November bis März:

Mo - Fr: 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Sa: 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr

April bis Oktober:

Mo - Fr: 09.00 bis 18.00 Uhr
Sa: 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Juli und August zusätzlich:

So: 10.00 Uhr bis 12.30 Uhr