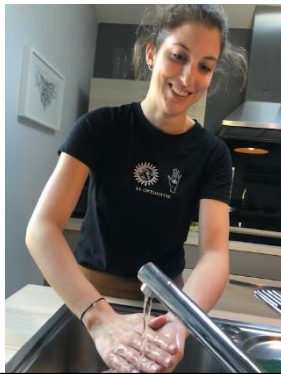


Rezept der Woche: Lëtzeburger Kniddelen



1) Als erstes Hände waschen – mit Seife!!



Zutaten:

4 Eier
500gr Mehl
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
100ml Sprudelwasser
Etwas Speck
150ml Milch/Rahm
Salz & Pfeffer



2) die Eier in einer Schüssel geben



3) 500 gr Mehl mit der Waage abwiegen und in eine Schüssel geben. Bilde eine Grube im Mehl.



4) Kippe die Eier ins Mehl.



5) Gib eine Prise Salz in deinen Teig und schütte nun das Sprudelwasser hinzu.



6) Den Teig gut mischen / durchkneten, bis keine Klumpen mehr da sind. Muskeltraining 😊



7) Schäle die Zwiebel und den Knoblauch



8) Schneide die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Stücke. Gib Acht, das Messer ist scharf!



9) Brate den Speck auf niedriger Stufe 7 min. an.



**10) Gebe die Zwiebel
in die Pfanne hinzu**



**11) Gebe dann den
Knoblauch hinzu**



**12) Gebe Milch / Rahm zur Sauce hinzu. Je nach
Geschmack, kannst du mit Pfeffer und Salz würzen.**



**13) Bringe einen Topf mit Wasser zum Kochen
und gib eine Prise Salz hinzu**



**14) Nun kannst du mit zwei Löffeln
kleine Kugeln aus dem Teig formen.**



**15) Gib den Teig in Wasser.
Achtung das Wasser ist sehr warm!**



**16) Wenn die Knödel oben schwimmen, kannst du sie in einem Sieb
abschütten, in eine Schüssel geben und Sauce drüber geben.**



**Wir wünschen einen
guten Appetit!**

