

Geigenknödel

Zutaten

2 Eier
Salz
Geigenmehl nach Bedarf, alternativ Mutschelmehl
ca. 1,5 l gesalzenes Wasser
1 Gemüse- und Fleischbrühe

Zubereitung

Das leicht gesalzene Wasser zum Kochen bringen.

Eier in eine Schüssel aufschlagen, leicht salzen und verrühren. Wenn das Wasser kocht, so viel Geigenmehl in die Eimasse einrühren, dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Hilfe eines Löffels werden daraus runde Knödel gedreht. Die Knödel sofort ins kochende Salzwasser einlegen. Sind alle Knödel im Topf, Deckel drauf und leicht weiter kochen lassen. Während dem Kochen den Deckel nicht abnehmen, sonst werden die Knödel hart.

Die Kochzeit beträgt je nach Knödelgröße 15 – 20 Minuten (10 Minuten bei sehr kleinen Knödeln). Dann die Knödel noch ca. 10 Minuten im Wasser ziehen lassen, das verhindert auch zu harte Knödel.

In der Zwischenzeit die Gemüse- oder Fleischbrühe erhitzen. Die fertigen Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und in die heiße, nicht mehr kochende Brühe einlegen. Zu harte Geigenknödel können durch das Ziehen in heißer Brühe auch noch etwas lockerer und weicher werden.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

