

Schwarzplentene Speckknödel



Für 4 Personen

400 g schwarzplentenes Mehl (Buchweizenmehl)
15 g Weizenmehl
200 g Wasser
3 Eier
100 g Lauch
600 g frischer Bauchspeck
Schnittlauch, Petersilie, fein gehackt
Salz, Pfeffer

Den Lauch klein und den Bauchspeck in Würfel schneiden.

Schwarzplentenes Mehl (Buchweizenmehl) und Weizenmehl in eine Schüssel geben und vermengen.

Lauchwürfel, Bauchspeck, sowie die fein gehackten Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und durchrühren.

Das Wasser und die Eier begeben und den Knödelteig gut durchkneten.

Den Teig 1 Stunde rasten lassen, danach Knödel formen und in Salzwasser kochen.

Kochzeit: ca. 25 Minuten

Empfehlung:

Als Beilage empfehlen wir gekochtes Ruabenkraut oder Sauerkraut.

Tipp:

Kochen Sie immer einen Probeknödel!

Falls Ihnen der Knödel beim Formen zerfällt, geben Sie ein wenig Weizenmehl dazu. Ist der Teig zu trocken, können Sie ein bisschen Wasser einrühren.