

Schmalzknödel

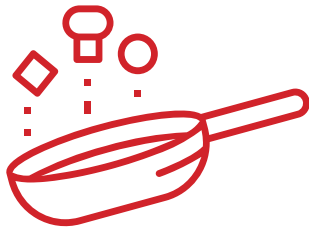


#dieesserwisser

Kochdauer: 30-60 Minuten

Schwierigkeit: Einfach

Zutaten



- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 2 EL süßer Rahm
- ✓ 2 Eiweiß
- ✓ 4 Eidotter (Gr. L)
- ✓ 20 g Maisgrieß
- ✓ 50 g Mehl
- ✓ 100 g Schweineschmalz



1 Mehl und Grieß mit zwei EL Schmalz verkneten.

2 Rahm, das Eiweiß, die Dotter und Salz zu einem Knödelteig verarbeiten.



3 Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen und die Knödel hineinlegen.

5 Vor dem Servieren das restliche Schmalz erhitzen und über die Knödel gießen.

4 Die Knödel kochen bis alle an der Oberfläche schwimmen.