

EMMER OM DIE MEDDACHSZEIT



Rezebbde omn Sprich aus de Kerwekisch



Kewermondach

Echte Heemer Gefilde

für die Knödel	Pfanni Knödelteig (halb on halb)
	3 Stangen Lauch
	Hackfleisch gemischt
	Brötchen und Brot vom Vortag
	Salz, MAGGI-Gewürzmischung Nr. 1, Fondor, Maggi
	Margarine zum Braten
für die Specksoße	Dürrfleisch, gewürfelt, Soßenpulver für Bratensoße (Jägersoße vom Aldi), Zwiebeln
Sauerkraut	Sauerkraut, Wasser, Lorbeer, Wacholderbeeren, Nelken

On so geht's

Den Lauch längs durchschneiden, Strunk entfernen und dann in 1 cm dicke Ringe schneiden

Brötchen und Brot in kleine Würfel schneiden

Wer möchte, kann auch nur Brötchen nehmen, Brot gibt aber einen würzigeren Geschmack

Anbraten

Margarine erhitzen, den Lauch dazu

danach das Hackfleisch in kleinen Häufchen auf dem Lauch verteilen

Salz, Gewürzmischung 1, Fondor dazugeben und dann zwei Runden mit der großen Maggiflasche über das Ganze ☺.

Wann das Hackfleisch durchgebraten ist Brot- und Brötchenwürfel dazugeben und ordentlich durchmischen bis Flüssigkeit aufgesaugt ist. Vorsicht: Nicht anbrennen lassen!

Knödelteig nach Packungsangabe zubereiten

Knödel machen

200 g Teig auf der Handfläche zu einem Fladen formen.

100 g Füllung dazu und diese mit dem Teig umschließen.

Tipp: Hände mit Wasser etwas anfeuchten.

Knödel in heißen Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen - nicht kochen!

Specksoße

Dürrfleisch und Zwiebeln anschwitzen, Soßenpulver anrühren und mit Gewürzen nach Geschmack ablöschen. Kurz aufkochen lassen.

Sauerkraut

Das Sauerkraut mit eine Zwiebel (mit Nelken und Lorbeer gespickt) sowie ein paar Wacholderbeeren und etwas Wasser erhitzen.

Getränketipp von Christian Weber, Karlsberg Brauerei

Karlsberg Kellerbier, naturtrüb

Mehr stoße ahn, on ihr stoße uff