



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

50 dag Weizenmehl
2 Stk. Eier
125 ml Milch
1 TL Salz
1 EL zerlassene Butter
1 EL Grieß
Röstzwiebeln

Mein persönlicher Tipp

Man kann die Taschenknödel auch mit kleinwürfelig geschnittenem Fleisch- und Wurstresten füllen.:

Maria Schlager-Haslauer

Seminarbäuerin aus Koppl

Quellen:

- Maria Schlager-Haslauer:
Seminarrezept

Taschenknödel

Zubereitung

- Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, rasten lassen.
- Anschließend in ca. 10 Stücke teilen und dünn auswalken.
- Zum Weiterverarbeiten griffiges Mehl verwenden.

- In die Mitte jeweils einen Esslöffel zerlassene Butter, Grieß und ev. gerösteten Zwiebel geben.
- Von beiden Seiten zur Mitte einschlagen

- Taschenknödel umdrehen, zwei Finger auf die Mitte legen und mit der zweiten Hand von oben und unten zur Mitte einschlagen
- Mit einem Zahnstocher fixieren

- In kochendes Wasser einlegen und 20 min leicht köcheln lassen.
- Als Beilage passt am besten Sauerkraut, gekocht mit einem Stück Geselchten, sowie Erdäpfelpüree.