

Flüsse der Genüsse

Knudeln

Zutaten

250 g Mehl, ½ TL Salz, 2 Eier, etwas Mehl, Speckwürfel und Butter

Zubereitung

Zubereitung: Mehl, Eier und Salz zu einem zähen Teig verarbeiten, ist er zu zäh etwas Milch hinzufügen. Mit einer Gabel und einem kleinen Löffel etwas Teig abnehmen und in das kochende Salzwasser geben. Ca. 10 Minuten kochen lassen. Die Knudeln sind gut, wenn sie oben schwimmen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

Speckwürfel mit Butter in einer Pfanne auslassen und die Knudeln kurz darin schwenken.

Eifler Knudeln gelten in der Nordeifel auch heute noch als Hauptmahlzeit. Besonders gut schmecken dazu eingemachte Waldbeeren oder Pflaumen. Natürlich gab es Knudeln auch mit gebratenen Speckwürfeln. Knudeln waren die Lieblingsspeise vieler Kinder.