

Kniddelen – luxemburgische Mehklöße

Kniddelen sind Mehklöße, die in der Luxemburgischen Küche sehr beliebt sind. Sie werden sowohl als eigenständige Hauptspeise als auch als Beigabe zu anderen Speisen serviert. Die kleinen Mehklöße werden gerne sowohl in der herzhaften, gebraten mit Speck, als auch in der süßen und vegetarischen Variante mit Apfelmus gegessen.

Zutaten:

- 350 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 3 Eier, Größe M
- 200 ml Milch
- Butter zum Anbraten
- 100 ml Sahne
- 150 g Würfelspeck
- 50 g Emmentalerkäse



Zubereitung:

Zunächst wird der Teig in einer Rührschüssel vorbereitet, indem das Mehl mit einer Prise Salz vermischt wird. Anschließend eine Mulde in das Mehl drücken und die Eier sowie die Milch hinzugeben. Das Ganze mit der Hand oder mit einem Rührgerät vermengen, sodass ein Teig entsteht. Wird das Mehl nicht vollständig aufgenommen, einen kleinen Schuss Milch hinzugeben, ist der Teig noch zu weich, etwas Mehl einstreuen.

Nun in einem großen Topf das Wasser zum Kochen bringen und etwas salzen. Ein Abtropfsieb schon mal an der Seite bereitstellen.

Sobald das Wasser kocht, werden aus dem Teig Kniddelen mit zwei kleinen Löffeln geformt und ins kochende Wasser gegeben. Die Menge der Teilchen klein dosieren, damit sie nicht aneinanderkleben und die gleiche Garzeit haben. Nach 8-10 Minuten kann getestet werden, ob die ersten Teilchen gar sind. Wenn ja, diese mit einem Schaumlöffel entnehmen und im Sieb abtropfen lassen.

Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Zum Anbraten etwas Butter oder Pflanzencreme in die Pfanne geben. Den Speck darin gut anbraten. Anschließend die Kniddelen in die Pfanne geben und ebenfalls leicht braun anbraten. Sobald sie fast fertig sind, die gewünschte Menge Sahne und den Käse in die Pfanne geben und gründlich umrühren.

Selbstverständlich kann der Speck für die vegetarische Variante weggelassen werden!

Guten Appetit - gudden Appetit!