

Rezept für 6 Portionen

## Lëtzebuenger Kniddelen

### Zutaten:

- 700g Mehl
- 400ml Milch
- 6 mittelgroße Eier
- 2 Prisen Salz
- 4 Handvoll Emmentaler oder Gouda/gehobelt/ (wer es intensiver mag, nimmt Appenzeller)
- Becher Sahne
- 300 g Speck, geräuchert und gewürfelt (wir haben etwas weniger verwendet)
- Etwas Butter oder Pflanzencreme zum Anbraten
- 1 Glas Apfelkompott (wer möchte)

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, anschließend Salz ins Wasser geben.

Ein Abtropfsieb neben dem Topf bereitstellen.

Für den Teig Mehl und Salz vermengen. Eine Mulde ins Mehl drücken und Eier und Milch hinzugeben. Mit der Hand oder mit einem Mixer verrühren, so dass ein Teig entsteht.

Wird das Mehl nicht ganz aufgenommen, einen kleinen Schuss Milch hinzugeben. Ist der Teig noch zu weich, etwas Mehl hinzugeben.

Für die "Kniddel" mit zwei kleinen Löffeln immer etwas Teig aus der Schüssel entnehmen und kleine Kügelchen ins kochende Wasser geben. Jeweils mehrere Kügelchen ins Wasser geben, sodass sie nicht aneinanderkleben, da es zu viele sind, aber auch genug, um Zeit zu sparen. Das richtige Gefühl bekommt man, wenn man es mehrmals gemacht hat. Dieser Vorgang sollte recht fix vonstatten gehen, da sonst die ersten Kügelchen schon über eine Minute drin sind und sie nicht gemeinsam gar werden. Nach 8-10 Minuten kann man die dickste Kugel entnehmen und aufschneiden um zu sehen, ob sie gar sind. Wenn ja, mit einem Schaumlöffel entnehmen und im Sieb abtropfen lassen.

Diesen Vorgang wiederholt man, bis der Teig aufgebraucht ist.

Nun hat man die Wahl: Entweder man lässt die Kniddel abkühlen und brät sie dann erst in der Pfanne (nach meiner Erfahrung werden sie dann besser, da sie besser anbraten) oder man brät sie gleich in der Pfanne an, auch wenn sie noch warm sind. Beides geht.

Zum Anbraten etwas Öl oder Pflanzencreme in die Pfanne geben. Den Speck darin gut anbraten. Anschließend die Kniddel in die Pfanne geben und ebenfalls gut anbraten. Sie können leicht bräunen, jedoch nicht komplett, also nicht rundum angebraten sein. Sie sollten schon noch weich bleiben, allerdings gibt das stellenweise Anbraten ein gutes Aroma.

Wenn die Kniddel fast fertig sind, gibt man noch die Sahne in die Pfanne, so viel, dass sie nicht drin schwimmen, jedoch leicht von der Sahne umgeben sind.

Fast gleichzeitig gibt man noch den gehobelten Käse dazu und wendet die Kniddel noch einmal gründlich in der Pfanne.

Anschließend servieren. (Hier schmeckt Apfelkompott sehr gut zu den herzhaften „Kniddelen“. Ist aber kein Muss.)

Schmecken auch vegetarisch ohne Speck.

**Arbeitszeit** ca. 10 Minuten

**Koch-/Backzeit** ca. 40 Minuten

**Gesamtzeit** ca. 50 Minuten

**Schwierigkeitsgrad** normal