

# Fleisch - Knöpfe

Zutaten für: 1 Rezept

## *KNÖPFLE*

---

500	Gramm	Mehl
5		Eier
1/8	Ltr.	Wasser
		Salz
		Muskat

## *FLEISCH*

---

300	Gramm	Magerer Speck (Würfelchen)
1	groß.	Zwiebel (fein gehackt)
		Butterfett
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
		Schnittlauch (fein gehackt)

### Anleitung:

Knöpfe:

Aus den Zutaten einen glatten Teig herstellen, mit dem Holzlöffel so lange schlagen bis er Blasen wirft. Den Knöpfleteig durch den Knöpflehobel oder ein Salatsieb in kochendes Salzwasser drücken. Wenn die Knöpfe an der Oberfläche schwimmen sind sie fertig. Mit einem Schaumlöffel die Knöpfe herausnehmen, im kalten Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Fleisch:

Im heißen Butterfett Speck und Zwiebel angehen lassen. Die gut abgetropften Knöpfe dazugeben und mitrösten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen. Grüner Salat schmeckt gut dazu.