



Essen in Salzburg

Pinzgauer Taschenknödel

Zutaten

- 1 kg Mehl
- 2 Eier
- 1 EL Öl
- 1 TL Salz
- Wasser

Fülle

- Grieß
- ca. 1/4 kg Geselchtes

Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel leeren.
- Mit der Faust eine Grube machen.
- Eier, das Öl und Salz hineingeben.
- Alles miteinander verrühren.
- Nach und nach Wasser dazu gießen.
- Den Teig rasten lassen.
- Desserttellergröße flache Flecken ausrollen.
- Ein wenig mit Grieß bestreuen.
- Ein Stückchen Geselchtes darauf legen.
- Danach die Flecken wie ein viereckiges Päckchen zusammenschlagen.
- Mit einem Zahnstocher feststecken.
- In siedendem Salzwasser 25 Minuten kochen lassen.
- Serviert werden die Taschenknödel mit Sauerkraut oder in einer kräftigen Rindssuppe.

Quelle

Pinzgauer Kost/Tauriska Verlag

Gutes Gelingen!