




Rezept vum RESTAURANT GUDDE KASCHT

# KNIDDELEN NEI INTERPRÉT ÉIERT

  
Mëllerdaller  
Produzenten

 2 Portiounen  30 Minutten  Fréijeer

Fir den Deeg de **Muertejus** (½ l) mat dem **Miel** (½ kg), **zwee Eeër** an enger Messerspëtz **Salz** vermëschen.

Dësen Deeg dann am kachende Salzwaasser pochéieren. D'Waasser soll just um Siedepunkt sinn an net spruddelen. Den Deeg kënt Dir mat Hëllef vun engem Sprëtzsak, deen Dir vir ofschneit, an d'Dëppe ginn, andeems Dir gläichméisseg drop dréckt a vir mat engem Messer, dat reegelméisseg a waarmt Waasser gezappt gouf, tailléiert. Dat Gantz kann een awer och op traditionell Aart a Weis maachen, andeems een den Deeg mat engem Löffel an d'Dëppe gëtt.

Fir d'geschwenkte Geméis kënt Dir Muerten a Paprika huelen, oder **sosall Zort Geméis**. Dëst da kleng schneiden a mat **Kraiderbotter** schwenken, duerno dann déi ofgedrëpste Kniddelen derbäi ginn a mat frësche Kraider fäerdeg ofschmaachen.

ausgefalen



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture  
et du Développement rural

Europäischer Landwirtschaftsfonds  
für die Entwicklung des  
ländlichen Raumes: Hier investiert  
Europa in die ländlichen Gebiete.

