

Rezept vum RESTAURANT GUDDE KASCHT

KNIDDELEN NEI INTERPRÉT ÉIERT

🕒 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.


Mëllerdaller
Produzenten



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.