



Heimat-
Museum
Schmiede



Unterkeßsach

Bratwerschtknepf nach Unterkeßsacher Art

(ergibt ca. 30 Stück)

Zutaten:

500 gr. Mehl

4-5 Eier

2 TL Salz

ca. 250 ml Wasser

1 Brötchen vom Vortag gewürfelt

1 Paar geräucherte Bratwürste gewürfelt

Petersilie

Zubereitung:

Mehl, Eier, Salz und Wasser zu einem nicht zu festen Teig vermengen und schlagen bis er sich von der Schüssel löst.

Die Brötchenwürfel, Bratwurstwürfel und Petersilie vorsichtig unterheben und etwas ruhen lassen.

Mit einem Esslöffel Knöpfe vom Teig abstechen und im siedenden Salzwasser ca. 25 Min. ziehen lassen bis sie an die Oberfläche steigen.

Herausnehmen und in eine gute Fleischbrühe geben.

Mit gerösteten Zwiebeln und gerösteten Brotwürfeln garnieren.

Guten Appetit!