

Saarländer Mehl-Knödel mit Apfelmus und Speck

 happy-mahlzeit.com/2021/12/22/saarländer-mehl-knödel-mit-apfelmus-und-speck

Zutaten für 2 Personen

Für die Klößchen:

- 500 g Spätzlemehl
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer

Für das Mus:

- 4 Äpfel, Cox Orange
- 50 ml Apfelsaft
- 1 Zimtstange
- 1 EL Zucker

Für die Garnitur:

75 g geräucherter Bauchspeck am Stück

Zubereitung:

Für die Klöße leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Mehl mit Eiern und 250 ml Wasser in einer Schüssel zu einem zähen Teig verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Mit einem Esslöffel kleine Klößchen aus dem Teig formen und im siedenden Salzwasser etwa 4 Minuten ziehen lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Saft und Zimtstange in einem Topf zum Kochen bringen und die Äpfel darin etwa 10 Minuten weich dünsten. Apfelmus mit einem Stabmixer pürieren und leicht uckern.

Den Bauchspeck klein würfeln und in einer Pfanne ohne Öl knusprig anbraten.

Die Saarländer Mehl-Klößchen mit Apfelmus und ausgelassenem Speck auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Patrick Maul

Quelle: Die Küchenschlacht vom 9. Januar 2017

Episode: Leibgerichte