

# *Eghalanda Mehlknödel*

***Zutaten:*** 250 g griffiges Mehl, (Dunst), 7 g Salz, 1 Messerspitze Backpulver, 1 Ei, 250 ml Milch oder Mineralwasser und 2-3 altbackene Semmeln.

*Altbackene Semmeln in kleine Würfel schneiden (diese kann man auch mit Butter leicht rösten), Mehl, Salz, Backpulver, Ei mit der Milch oder Wasser gut abschlagen, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.*

*Die gewürfelten Semmeln unter den Teig mischen und ca. ½ Stunde ziehen lassen.*

*1 großen oder 2 kleine längliche, ovale Knödel (Wurst) formen. Diese mit kaltem Wasser gut glattstreichen. Dann ins kochende Wasser geben und 30 Minuten langsam kochen. Die Knödel im Wasser einmal wenden.*

*Die fertigen Knödel in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.*

*Vor dem Servieren kann man etwas gebräunte Butter auf die Scheiben träufeln.*

# *Reiwakniadla*

***„Schnäibolln“ aus rohen Kartoffeln***

***Zutaten:*** ca. 2 kg rohe Kartoffeln, ½ kg gekochte Kartoffeln, 60 g Mehl, 15 g Salz, 250 g – 500 g Magerquark oder Jogurt.

*Rohe Kartoffeln schälen, reiben und fest ausdrücken. Die geriebenen Kartoffeln sofort mit Magerquark vermischen, damit sie nicht braun werden.*

*Die gekochten, gepressten Kartoffeln und Salz dazu geben und mit so viel Mehl vermengen, dass ein nicht so lockerer Teig entsteht.*

*Mit nassen Händen 9-10 Knödel formen, in kochendes Wasser einlegen ca. ½ Stunde langsam kochen.*