

Haustextrept für

Zweckbrot od. Maxillenknoedel

Zutaten: 750 g am Vortag gekochte, mehlig-kartoffel
1/2 kg 20% Dofen
300 g Mehl - etwas grob
3 Dotter
1 Eßlöffel Quier
1 Eßlöffel heiße Butter, Salz

Zubereitung:

Die Kartoffel am Reibeblech fein reiben,
mit alle den restlichen Zutaten vermengen u. zu einem
Kneten. Eine Rolle formen u. diese in 12 Stücke teilen.
Mit Zweckbrot od. Maxillen füllen u. in röhre,
geschlossene Knoedel formen.

In kochendes kaltes Wasser geben u. ca. 20 Minuten schön
köcheln lassen (wallen).

In warmen Brotkrumen wälzen.