



Knöpfe und Kartoffelschnitz

(von Dorothea Wiedmaier aus Landin)

Zutaten

500g Mehl

¼ l Wasser

1 Ei

1 Prise Salz

750g Kartoffeln

1 Zwiebel

1 Möhre

1 Lorbeerblatt

3 Pfefferkörner

Weißbrotwürfel

Butter zum Abschmelzen

Zubereitung

Aus Mehl, Wasser, Ei und Salz wird ein geschmeidiger Teig hergestellt. Dieser muss an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen. Danach den Teig etwas bemehlen, mit einer Kuchenrolle etwa 1,2 cm auswalzen und in ca. 3-4 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen erneut bemehlen und vorsichtig übereinanderlegen. Die übereinander geschichteten Streifen werden nun quer zu 1cm breiten Nudeln geschnitten und auseinandergepflückt. Etwas Mehl über die Knöpfe streuen, damit sie nicht zusammenkleben. Kartoffeln und Möhre schälen, in Schnitze schneiden und in einem größeren Topf mit reichlich Salzwasser und den Gewürzen zum Kochen bringen. Nach etwa 10 Minuten die Knöpfe zu den Kartoffeln ins Wasser geben. Die Knöpfe hochkommen lassen und mit den Kartoffeln auf kleiner Flamme fertigkochen, über einem Sieb abschütten und in einer Schüssel anrichten. Die Weißbrotwürfel in reichlich zerlassener Butter rösten und über Knöpfe und Kartoffelschnitz geben. Dazu werden saure Gurken und Buttermilch gereicht.

Ich danke Renate Scholz und Romy Reschke für die Fotos, die Geschichten und das Rezept.

Dr. Heinz-Walter Knackmuß, 01.02.2022