

Rezepte aus dem Café International

REZEPT VON MARTINA WELLHAUSEN
AUS DEUTSCHLAND
ILLUSTRATION: CHRISTOPH FISCHER



Germknödel

Zutaten

530 g Mehl
1,8 dl Milch
2 Eier
1 Eigelb
50 g Zucker (besser etwas mehr)
100 g Butter
1 Prise Salz
Zitronenschale
1 Packung Trockenhefe
200 g Pflaumenmus zum Füllen

zum Bestreuen

100 g Butter zum Übergießen
100 g Mohn
30 g Zucker

Zubereitung

Mehl mit Hefe, lauwarmer Milch, Eiern und Eigelb, Zucker, zerlassener Butter, Salz und Zitronenschale zu einem glatten Teig rühren. 1 Stunde ruhen lassen. Danach mit einem Löffel Nockerln ausstechen, mit der bemehlten Hand auseinanderdrücken, dann füllen, zu einem Knödel formen und nochmals auf einem bemehlten Brett warm aufgehen lassen. In siedendem Salzwasser 3 Min. zugedeckt kochen lassen.

Dann die Knödel wenden und 4 Min. im offenen Topf weiterkochen. Sofort herausnehmen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit der Dampf entweichen kann. Zum Bestreuen: beim Servieren mit geriebenem Mohn, Zucker und zerlassener Butter reichen. Die Germknödel werden im Süden Deutschlands (vor allem in Bayern) als Hauptmahlzeit gegessen.

7 Deutschland

Sie suchen Räumlichkeiten für Ihre Hochzeit, Ihr Familienfest, für Ihren Firmenanlass oder für Ihre Kurse? — Dann sind Sie bei uns bei uns richtig!

Wir bieten folgende Räumlichkeiten an:

Saal:
Sitzplätze für bis zu 50 Personen
Treff:
Sitzplätze für bis zu 30 Personen
Sitzungszimmer:
für 8 bis 10 Personen

Kontaktieren Sie uns unter
Telefon 041 240 94 79
dienstags 9.00 bis 12.00 Uhr und
donnerstags 15.00 bis 19.00 Uhr
oder per E-Mail an
info@sentitreff.ch

