

# Taschenknödel

## 1/2 Teig

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

500 G	Weizenmehl
2	Eier
2 EL	Öl
1 PRISE	Salz
CA. 200 ML	Wasser

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

### Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig mit Öl bedecken und zugedeckt 1 Stunde rasten lassen.
3. Den Teig dünn auswalken und in Quadrate schneiden (ca. 20 x 20 cm).
4. Einen Löffel Fülle mittig in jedes Quadrat geben.
5. Jedes Quadrat zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren.
6. In kochendes Wasser Salzwasser geben und ca. 20 Minuten leicht wallend köcheln lassen.

### Info

Dazu passt eine klassische Rindssuppe oder Sauerkraut.

## 2/2 Fülle

---

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen

---



### Zutaten

90 G	Grieß oder Polenta
250 G	Bauchspeck oder Geselchtes
	Petersilie nach Belieben

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

### Zubereitung

1. Den Speck (oder das Geselchte) kleinwürfelig schneiden und mit dem Grieß (Polenta) vermischen.

Geselchtes kann auch durch den Fleischwolf gedreht werden.

2. Feingehackte Petersilie dazugeben.