

[Letzter Beitrag](#) | [Erster ungelesener Beitrag](#)[Druckvorschau](#) | [An Freund senden](#) | [Thema zu Favoriten](#)**Autor****sunny**

Gourmet



Dabei seit: 02.05.2002

Beiträge: 126

Beitrag**« Asiatischer Hühnertopf** | [Crepes von Lea Linster](#)**Luxemburger Mehlnocken-"Kniddelen" von
Lea Linster**[ANTWORTEN MIT SUBJEKT](#)[ZITAT](#)[EDIT](#)[MELDEN](#)

Luxemburger Mehlnocken - "Kniddelen"

QUENELLES DE FARINE LUXEMBOURGEOIS

Für 3 bis 4 Personen

Zutaten:**Nocken:**

3 Scheiben Toastbrot

150 ml Milch

500 g Mehl, gesiebt

5-6 Eier (Größe M)

feines Meersalz

30 g Butter, flüssig

Sauce:

2 Scheiben Toastbrot

30 g geklärte Butter

100 g gut durchwachsener Speck, in dünnen Scheiben

125 g Sahne

feines Meersalz

1-2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Nocken: Toastbrot entrinden, in kleine Stücke brechen und in der Milch einweichen. Mehl in eine Schüssel sieben, Eier, Salz und das eingeweichte Brot mit der Milch dazugeben und mit einem Holzlöffel oder Teigschaber zu einem glatten, halbfesten Teig verrühren. Zum Schluss die Butter hinzufügen. Den Teig eine halbe Stunde bedeckt ruhen lassen. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Aus dem Teig mit Hilfe eines Eßlöffels kleine Nocken ausstechen und diese Portionsweise in siedendem Salzwasser in 3 - 4 Minuten gar kochen. Die Kniddelen mit einer Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und nebeneinander auf eine vorgewärmte Platte legen. Warm halten.

Sauce: Aus dem Toastbrot Croûtons zubereiten. Speckscheiben in dünn Streifen (Lardons) schneiden und in einer heißen Pfanne goldbraun und knusprig braten. Das ausgetretene Fett abgießen und mit der Sahne ablöschen. Einmal aufkochen lassen und die Sauce ggf. mit Salz abschmecken. Die Specksauce über die Kniddelen verteilen, großzügig mit Croûtons und Schnittlauch bestreuen.

Dies ist wieder ein Rezept von Lea Linster, das sie gleich im Fernsehen vorstellen wird.

Viele Grüße von sunny