

Krautknöpfe

500g Mehl

6 Eier

200g durchwachsener Speck

200g Zwiebeln

1 Spitzkohl

SP

Mehl mit Eiern und so viel Wasser verrühren, dass ein glatter, nicht zu flüssiger Teig entsteht; portionsweise durch eine Knöpfleibe in Salzwasser geben und garen – sie sind fertig, wenn sie oben schwimmen; das Wasser muss sehr heiß sein, darf aber nicht kochen. Gewürfelten Speck auslassen, Zwiebelringe drin anbraten und dann geschnittenen Kohl drin garen. Würzen und mit den Spätzle vermischen; nochmals gut durchziehen lassen und servieren.