

Saarländer Mehl-Knödel mit Apfelmus und Speck

Für zwei Personen

Für die Mehlklößchen:

500 g Spätzlemehl 4 Eier Salz
Pfeffer

Für das Mus:

4 Äpfel (Cox Orange) 50 ml Apfelicdre 1 Zimtstange
1 EL Zucker

Für die Garnitur:

75 g geräucherter Bauchspeck

Für die Mehlklößchen:

Leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Mehl mit Eiern und 250 ml Wasser in einer Schüssel zu einem zähen Teig verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Mit einem Esslöffel kleine Klößchen aus dem Teig formen und im siedenden Salzwasser etwa 4 Minuten ziehen lassen.

Für das Mus:

Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Cidre und Zimtstange in einem Topf zum Kochen bringen und Äpfel darin etwa 10 Minuten weich dünsten. Apfelmus mit einem Stabmixer pürieren und leicht zuckern.

Für die Garnitur:

Bauchspeck klein würfeln und in einer Pfanne ohne Öl knusprig anbraten.

Die Saarländer Mehlklößchen mit selbstgemachtem Apfelmus und ausgelassenem Speck auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Maul am 09. Januar 2017