



Holz knechtnocken

Viele hart arbeitende, hungrige Holzknechte, wenige Vorräte auf der Hütte in den Bergen und ein warmes Feuer im Ofen. So entstand das Rezept der „Holzknechtnocken“, die sich die Waldarbeiter vor ihren schweren Einsätzen zubereiteten.

DIE ZUTATEN

Weizenmehl und Wasser zu gleichen Teilen, Butterschmalz und Salz.

DIE ZUBEREITUNG

Das Mehl salzen. Das Wasser aufkochen, über das Mehl gießen und alles schnell durchkneten.

Damit etwa 5 cm große Knödel formen und diese in Salzwasser etwa 8 Minuten kochen.

In einer große Pfanne das Butterschmalz, flüssig etwa einen halben Zentimeter hoch, erhitzen und die abgetropften Nocken dicht an dicht nebeneinander auf beiden Seiten backen.

Der „Kranz“ den die Nocken bilden sollte man als Ganzes wenden können. Fertig!

Butter, Äpfel oder deftiges Sauerkraut, Beeren und wer mag natürlich auch Zucker werden dazu gegessen.