



Buchweizenknödel

Zutaten für 10 Portionen

- 50 g Buchweizen
- Salz
- 1/2 Bund Zitronenthymian
- 500 ml Milch
- Salz
- Muskat
- 250 g Weichweizengrieß
- 3 Eier
- Speisestärke zum Bearbeiten

Zubereitung

1. Buchweizen 30 Minuten in kochendem Salzwasser garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen. Thymianblätter abzupfen und fein hacken. Milch mit Salz und Muskat einmal aufkochen, dann von der Kochstelle ziehen. Grieß unter ständigem Rühren einstreuen und so lange weiterrühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst.

2. Kurz abkühlen lassen, dann Buchweizen, Thymian und nach und nach die Eier zugeben und mit den Knethaken unter den Grießteig kneten. Masse kalt stellen und 30 Minuten ziehen lassen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 20 kleine Knödel drehen, auf eine mit Stärke bestreute Arbeitsfläche legen und gleichmäßig rund rollen. Knödel in kochendes Salzwasser geben, wenn sie aufsteigen bei milder Hitze 20 Minuten ziehen lassen.