

« Canedels da paunins alvs » – gross e buns

Ils canedels da paunins alvs èn ina spaisa tradiziunala da la Baviera e da l’Austria. Ils «Semmelknödel» vegnan savens servids tar in brassà a la bavaraisa cun ina sosa da gervosa. I sa fan er bain tar autras tratgas da charrn u tar legums.

Tagliar ils paunins alvs setgs e dirs en quadrins e metter a lomiar en il latg chaud per ½ ura.

Lura agiuntar ils ovs sbattids, cundir cun sal e paiver, maschadar bain cun ils mauns fin ch’i dat ina pasta omogena.

Furmar canedels radunds cun ils mauns umids.

Metter ils canedels en l’aua ensalada che buglia be bufatg e reducir la temperatura.

Laschar coier/trair senza viertgel da chazzetta per ca. 20 minutas. Cura ch’ils canedels sa nodan a la surfatscha da l’aua, èn ils canedels cotgs tras.

Per servir springir suravi il peterschigl manizzà.



foto- COLOURBOX

Ingredientas

per 4 persunas:

- 5 paunins alvs setgs
- 100 ml latg
- 2 ovs
- 1 tschadun grond peterschigl
- sal e paiver