



WEIN.GUT.PAN

N U S S D O R F

Fläschknipp „Nussdorfer Art“

Alles berechnet für 500 g Fleisch

- | | | | |
|-----|---|---|--------------|
| 2/3 | Schweinefleisch (1/3 Bauch, 1/3 Bug) | } | Grob würfeln |
| 1/3 | Rindfleisch | | |
| 2 | Zwiebeln | | |
| 1 g | Pfeffer | | |
| 9 g | Salz | | |
| | Petersilie, etwas Lauch, Koriander | | |
| 1 | Altbackenes Brötchen, eingeweicht und gut ausgedrückt | | |
| 1 | Ei schaumig geschlagen | | |

Die Gewürze über das grob gewürfelte Fleisch geben, ebenso Zwiebeln, Petersilie, Lauch und das Brötchen; alles vermischen und zusammen durchmahlen (nicht zu fein), Eierschaum darübergeben und von Hand vermengen!

Knödel formen und etwa 20 Min in heißem Wasser ziehen lassen.

Dazu empfehlen wir unseren Riesling Kalkmergel oder Blanc de Noirs.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Freunden einen Guten Appetit.

Ihre Winzerfamilie Silke, Thomas, Hildegard und Theobald Pfaffmann

HAUS DER TROCKENEN WEINE