



## VERHEIRATETE

*Da man Kartoffeln und Mehlknepp zusammen in eine Schüssel schichtet, nennt man dieses Gericht „Verheiratete“.*

### Zutaten:

- » 750 g Kartoffeln
- » Salzwasser
- » 500g Mehl
- » ¼ l Wasser
- » 2 Eier
- » 2 l Wasser
- » 1 TL Salz
- » 150 g geräucherter Speck
- » 1/8 l Milch

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, stiftig schneiden und in Salzwasser garen. Aus Mehl, Wasser und Eiern einen zähflüssigen Teig herstellen. Das Wasser mit Salz aufkochen und den Teig esslöffelweise in das Wasser laufen und 5 Minuten ziehen lassen. Den würfelig geschnittenen Speck brät man aus und vermischt ihn mit der Milch. In eine vorgewärmte Schüssel schichtet man nun wechselweise Kartoffelstifte und Mehlknepp und übergießt sie mit der Speck-Milch-Sauce.

