

# Hoadnsterz



## Zutaten:

- 1 l Wasser
- 1 Teelöffel Salz
- 20 dag Heidenmehl
- 10 dag Schmalz
- 10 dag Grammeln

## Zubereitung:

Wasser und Salz aufkochen lassen, das Heidenmehl mit einem Schwung in das siedende Wasser schütten, sodass sich ein großer Knödel bildet. Ca. 20 Minuten leicht kochen lassen. Dann sticht man vorsichtig mit einem Kochlöffelstiel ein Loch durch den Knödeln, dreht ihn vorsichtig um und lässt den Knödel noch einmal ca. 15 min. leicht kochen. Dann gießt man das überschüssige Wasser ab. Der Knödel wird jetzt mit einer langzinkigen Gabel (Fleischgabel) leicht zerrissen, dann gibt man ihn in eine Reine und gießt die im Schmalz erhitzten Grammeln darüber. Noch kurz im Rohr ausdünsten lassen und immer wieder mit der Gabel auflockern. Dazu isst man eine Schwammerlsuppe oder trinkt Häferlkaffee dazu.