

# Saure Spitzbume

## (Saure Spitzbuben)

Rezept von Philippine Ecker aus dem Jahre 1915  
für 4 Personen

### **Zutaten:**

5 große Kartoffeln (ca. 500g)  
½ TL Muskat  
1 EL Grobes Salz  
½ TL Pfeffer  
3 EL Essigessenz  
3 Eier  
1 EL Maggi  
1 Liter Milch  
300-400g Mehl  
3 Mettwürstchen  
60g Margarine



### **Zubereitung:**

Als erstes schälen sie die Kartoffeln, wenn sie dies gemacht haben müssen sie die Kartoffel in eine Schüssel reiben. Dann geben sie zu den geriebenen Kartoffeln 2 Eier hinzu und machen noch eine Prise Salz und Pfeffer dabei, anschließend rühren sie mit einer Gabel alles gut durch und fügen nach und nach das Mehl hinzu, bis eine feste Konsistenz entstanden ist. Der Teig für die Knödel ist jetzt fertig.

Stellen sie nun einen großen Topf auf und warten sie bis das Wasser anfängt zu kochen. Wenn dies der Fall ist, nehmen sie einen Esslöffel, stechen sie den Knödelteig damit ab und geben die geformten Knödel ins Wasser. Die Knödel müssen jetzt ca. 25 Minuten kochen.

Stellen sie nun nach 15 Minuten noch einen weiteren Topf auf und machen sie ein großes Stück Margarine rein und schneiden sie die Würstchen in Scheiben (ca. 1 cm dick). Wenn das Fett geschmolzen ist geben sie die geschnittene Wurst hinein und lassen sie sie Goldbraun braten.

Nach 20 Minuten können sie mit der Soße anfangen (Wenn man sie zu früh macht besteht die Gefahr, dass die Soße gerinnt).

1 Ei in eine Suppenschüssel geben und folgende Gewürze hinzufügen: Muskat, Grobes Salz, Pfeffer, Maggi und Milch und das gut verrühren, zum Schluss geben sie noch den Essig in die Milchsoße rein.

Nach 25 Minuten müsste alles fertig sein. Machen sie die fertigen Knödel in die Schüssel mit der Soße und geben sie die Wurst mit der flüssigen Margarine auch in die Soße.

Nach Geschmack die Soße noch mit etwas Essig nachwürzen.