



Zubereitung

Knödel aus der Verpackung nehmen, ins kochende Salzwasser geben und die Temperatur auf kleine Stufe stellen, so dass das Wasser noch leicht köchelt.

Nach 15 -20 Minuten aus dem Topf nehmen.

Da die Knödel vorgegart sind, kommen sie nicht von alleine nach oben. Die letzten 10 Min. von den 20 Minuten bekommen die Knödel noch etwas Volumen.

Unsere Rollen und Taler zum ausbacken bitte nicht mehr kochen, da sie schon vorgegart sind. Auspacken, schneiden gleich in die Pfanne und goldgelb oder knusprig braten. Eignen sich auch für den Grill.

Ein gutes Gelingen
Ihre Carola vom Knödel-Stand am Markt

Unser Knödelsortiment

Semmelknödel klassisch	Kürbisknödel	vegan
Fränk. Speckknödel	Lauchknödel	vegan
Spinat-Käseknödel	Rote Bete Knödel	vegan
Bayr. Bierkutscherknödel	Broccoli-Knödel	vegan
Knödel mit Röstzwiebel	Toscana-Knödel	vegan
Brezenknödel	Kräuterknödel	vegan
Leberknödel	Edelpilz-Knödel	
Roggenknödel	Dinkelknödel	
Kaspressknödel	Spargelknödel	(Saison)

MHD: 14 Tage bei ca. +7° im Kühlschrank, sind ohne Konservierungsstoffe.
Unsere Knödel, Rollen und Taler eignen sich auch gut zum Einfrieren.
Mindestens 6 Monate