

# Eierteigstübchen

Im Mittelalter wurden diese Eierteigstübchen als Beilage zu Fleischgerichten serviert. Allerdings sind sie auch ohne Fleisch schon ziemlich deftig.

## Zutaten für 4 Personen:

2 Eier	Salzwasser
1/4 l Milch	Fett zum Ausbacken
500 g Mehl	2 hart gekochte Eier
Salz	Pfeffer, Salz
Kümmel, Majoran, Kerbel	gehackte Petersilie
Safran	

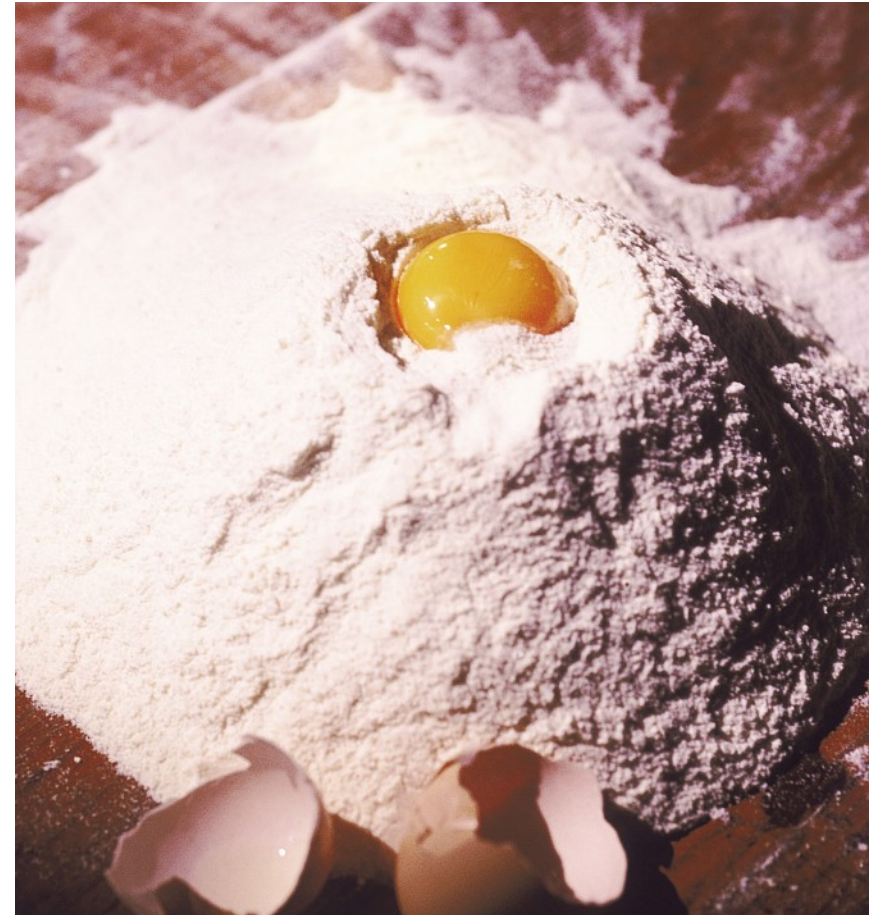
## Zubereitung:

Die Eier mit der Milch und dem Mehl zu einem festen Teig verkneten, salzen, mit den Gewürzen abschmecken und mit einer kräftigen Prise Safran schön gelb färben.

Den Teig zu einer Rolle formen, in ein Tuch einrollen und zugedeckt in siedendem Salzwasser etwa 30 Minuten gar ziehen lassen.

Aus dem Wasser nehmen, abtropfen und auskühlen lassen. Aus dem Tuch wickeln und mit einem scharfen, immer wieder in heisses Wasser getauchten Messer in kleinfingerdicke Streifen schneiden.

Schwimmend in heissem Fett goldbraun und knusprig ausbacken, herausnehmen, auf Küchenkrepp entfetten und mit den klein gehackten Eiern, grob gemahlenem Pfeffer, Salz und reichlich gehackter Petersilie überstreut servieren.



## Tipp:

Mit einer Knoblauch-Salbei-Sauce ergänzt, mundet diese Speise als köstliches Mahl.