



*Aus Tradition bekannt für Qualität und Frische...*

### ***Omas Knödelrezept für 4 Personen***



- 80 gr. Speck in feine Würfel geschnitten
- 1/2 Zwiebel (40 gr.)
- 150 gr. Knödelbrot von Winklers
- 20 gr. Butter (1 EL)
- 40 gr. Mehl (2 EL)
- etwa 100 ml. Milch oder Wasser
- 2 Eier
- 1 EL Petersilie oder Schnittlauch feingeschnitten
- Salz

- Die in feine Würfel geschnittene Zwiebel in der Butter dünsten, über das Brot geben und vermischen.
- Das Mehl und den Speck untermengen.
- Die Eier, die Milch, die Petersilie und das Salz verrühren, über das Brot geben und alles gut vermengen.
- Die Masse etwa 15 Minuten ziehen lassen, Knödel formen und im Salzwasser halb zudeckt kochen.

Handwerklich gefertigtes Brot ohne Backmittel und Ascorbinsäure zu Knödelbrot verarbeitet...  
Spiegelt sich auch im Geschmack Ihrer hausgemachten Knödel wieder!



### **Walnussbrot, täglich frisch...**

Die leichte, nussige Variante mit ganzen Walnussstücken, schmeckt auch getoastet wundervoll...

**Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurückläßt, ist bleibend.**