

# Welkisch Kniddelen

## Zutaten:

600ml Wasser  
300g Buchweizenmehl  
250 ml Milch  
150g Speckwürfel  
Salz  
Zwiebeln

## Zubereitung:

Wasser salzen und zum kochen bringen, das Buchweizenmehl mit einem Rührlöffel unterrühren bis es fest wird. Einige Minuten quellen lassen. Dann kleine Klöße abstechen und in eine Schüssel geben.

Speck in einer Pfanne erhitzen bis das Fett langsam ausläuft. Gleichzeitig die Milch erhitzen. Alles über die Kniddelen gießen evtl. gebräunte Zwiebeln dazu reichen