



Knedleïh - Boulettes de Matsa

Ingrédients des boulettes :

3 verres de farine de matsa
6 œufs
½ verre d'huile
2 ½ verre d'eau chaude
2 pommes de terre bouillies
Sel
poivre.

Ingrédients du bouillon :

2 carcasses de poulet
1 oignon
2 branches de céleri
Coriandre fraîche une petite botte
Sel, huile



Préparation des boulettes:

Battre les œufs, ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
Laisser la pâte se reposer environ ½ heure.

Préparation du bouillon :

En attendant, préparer le bouillon
Nettoyer les branches de céleri et les couper en lamelles
Eplucher l'oignon.
Couper finement la coriandre
Dans une casserole, mettre les carcasses de poulet avec un filet d "huile.
Faire revenir quelques instants et ajouter l'oignon couper en 4 et le céleri,
le sel et la coriandre.
Couvrir d'eau et laisser bouillir.

Assemblage :

Se mouiller les mains et former des boulettes avec la préparation de la pâte.
Les mettre dans le bouillon, après avoir enlever les carcasses de poulet.
Porter à ébullition et baisser le feu.
Poursuivre la cuisson 20 à 25mn.