

## Weinnudeln á la Manu Delago

Zutaten:  
(für 4 Personen)

1/2 l Milch  
Salz  
1 EL Zucker  
220 g Gries  
2 Eier  
Brösel  
Öl

1/4 l Rotwein  
1/4 l Wasser  
100 g Zucker  
2 Nelken  
1/2 Zimtrinde

### **Nudeln**

- Milch leicht salzen und aufkochen lassen. Anschließend 1 EL Zucker und den Gries unter ständigem Rühren einlaufen lassen, bis die Masse zu einem Griesbrei wird.
- Mit dem Mixer 2 Eier in die Masse rühren.
- Aus diesem Teig formt man fingerdicke Röllchen, wälzt sie in den Bröseln und schneidet sie in zylinderförmige ca. 5 cm lange Stücke.
- Diese „Nudeln“ werden dann in heißem Öl goldgelb gebacken.

### **Wein**

- Wasser, Wein, Zucker und Gewürze aufkochen lassen, bis der gewünschte Alkoholgehalt erreicht ist. (Tipp: Genügend langes Kochen lässt den Alkohol zur Gänze verdampfen und macht die Speise auch für Kinder attraktiv!)
- Anschließend das winterliche Gebräu mehrere Minuten ziehen lassen.
- Damit aus Nudeln und Wein auch Weinnudeln werden, wird der Wein letztendlich beim Servieren über die Nudeln gegossen. (Weiters gibt es aber auch "Trenner", die den Wein separat genießen und die Nudeln mit Staubzucker versüßen).

Mahlzeit!

[www.manudelago.com](http://www.manudelago.com)

[www.andymayerl.com](http://www.andymayerl.com)