

# Les fleichnakas de Karine

## **Ingrédients :**

**Pour la pâte: Farine : 1 kg**

**Oeufs : 6**

**Sel Eau**

**Pour la farce:**

**Viande hachée : 1 kg**

**Saucisse blanche : 800gr**

**Oignons : 3**

**Echalotes : 5**

**Persil haché : 1 botte**

**Oeuf : 2**

**1 petit verre de vin blanc (Riesling)**

**Pour le bouillon :**

**Vin blanc (Riesling) : 1 litre**

**Bouillon de boeuf : 4 cubes dans 1 litre d'eau**

**Préparation de la pâte à nouilles: Travaillez la farine avec les oeufs, l'eau et le sel. Pétrir l'ensemble. Laissez reposer 1 heure. Préparation de la farce : Hachez les oignons, les échalotes et le persil. Mélangez cette mixture à la viande hachée et incorporez les saucisses blanches crues. Ajoutez les 2 oeufs et un petit verre de Riesling. Malaxez le tout. Abaissez la pâte pour former un rectangle. Répartir la farce. Roulez le tout. Soudez le bord avec un peu d'eau. Coupez des tranches. Les faire dorer à l'huile. Mouillez avec 1 litre de Riesling et 1 litre de bouillon de boeuf. Laissez cuire 15 mn à feu doux. Servir avec une salade verte.**