רכיבים:

300 גרם חזה עוף טחון
400 גרם קמח מצה
2 בצלים בינוניים קצוצים דק
4 ביצים טרופות
1 כוס עלי סלרי קצוצים גס
1 תפוח אדמה מבושל מגורד בפומפייה
½ כף פלפל שחור טחון
¾ כף מלח
¾ כוס מים
3 כפות שמן

למרק:
3 ליטר מרק עוף צח (רצוי להשתמש במרק שהתקבל מבישול הבשר)
6 שורשי סלרי גדולים וחתוכים לרבעים
2 עלי דפנה
3 גרגרי פלפל אנגלי
½ צרור עלי סלרי אמריקאי

אופן ההכנה:

הקניידעלך:
1. מערבבים היטב בקערה את המרכיבים בעזרת כפות הידיים, עד שהתערובת חלקה.
2. משמנים קצת את כפות הידיים וקורצים עיגולים בגודל כדורי פינג-פונג. מניחים בתבנית משומנת.

המרק:
3. שמים את שורשי הסלרי, העלים, עלי הדפנה והפלפל האנגלי בסיר גדול. מוסיפים את המרק הצח ומביאים לרתיחה.
4. מנמיכים את האש ומוסיפים את כדורי הקניידעלך למרק. מבשלים כ-20 דקות