Nah&Frisch



Hegers Genussgreisslerei | Professional

Grammelknödel

Hauptspeise | Hausmannskost | Kartoffel | Österreichisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Erdäpfel kochen, heiß schälen und pressen, danach ausdampfen lassen. Dann alle Zutaten zu einem Teig vermengen.

Die Zwiebel fein hacken und in etwas Schmalz anrösten. Die Grammeln ebenfalls klein hacken und zu den angerösteten Zwiebeln geben. Gut durchrösten lassen, mit Salz, Pfeffer und Bärlauch würzen.

Wenn die Masse ausgekühlt ist, kleine Knödel formen und kurz ins Gefrierfach geben, damit die Masse besser hält beim Knödeldrehen.

Die fertigen Knödel ins kochende, leicht gesalzene Wasser geben und für 10 -12 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend aus dem Wasser geben und z.B. mit roten Rüben Salat servieren.

Zutaten

- 1 kg mehlige Erdäpfel
- 2-3 Dotter
- 15 dag Mehl
- 10 dag Erdäpfelmehl
- Salz
- 1 kleine Zwiebel fein hacken
- 10 dag Grammeln
- Salz
- Pfeffer
- Bärlauch
- Schmalz zum Anbraten