Fleischknödel

Ein Rezept von Petra Zlabinger, Gasthaus Kaminstube.

Fleischknödel © Klaus Engelmayer

Infos

01:15 h Mittel

Zutaten

Fülle

- 500 g Faschiertes
- 150 g Frühstücksspeck in kleinen Würfeln
- Knoblauch gepresst (nach Geschmack)
- Majoran
- Salz, Pfeffer

Erdäpfelteig

- 1 kg mehlige Erdäpfel
- 20 dag Erdäpfelstärkemehl
- 6 dag Grieß
- Salz

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitung

- Faschiertes mit Frühstücksspeck anrösten und würzen.
- Nach dem Auskühlen kleine Knödel formen und kalt stellen.
- Die Erdäpfel weich kochen, schälen und mit der Erdäpfelpresse pressen.
- Salz, Grieß und Stärkemehl untermengen und rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- Anschließend das Faschierte in den Knödelteig füllen und ca. 6 Knödel formen.
- In Salzwasser ca. 25 min köcheln lassen.
- Mit Sauerkraut anrichten.

Profi-Tipp

Bierempfehlung von unserem Bier-Partner Privatbrauerei Zwettl

Zwettler Original, 5,0 vol. %. Zum klassischen Gericht „Fleischknödel“ harmoniert wohl am besten das aromatisch ausgewogene Zwettler Original. Dieses heimische Märzenbier zeichnet sich durch einen eleganten Körper und angenehme Hopfennoten am Gaumen aus.