

# Fleischknödel

Rezept zum Sattmachen: Die Fleischknödel bestehen aus einem Kartoffelteig und enthalten eine saftig-würzige Fleischfüllung mit Kräutern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
200 g	Mehl
500 g	Erdäpfel (mehlige)
50 g	Weizengrieß
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Für die Fülle

250 g	<a href="#">Rindfleisch</a>
40 g	<a href="#">Zwiebel</a>
1 EL	Öl
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Prise	Gewürze
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 EL	Majoran
1 Bund	Petersilie

## Zubereitung

1. Die **Fleischknödel** lassen sich als Einlage zur klaren Suppe anbieten. Zu Beginn den Teig für die Knödel zubereiten und mit den mehligem Erdäpfeln beginnen. Erdäpfel dämpfen und schälen. Noch in heißem Zustand passieren. Mehl, Eier, Weizengrieß wie auch Pfeffer und

Salz hinzugeben und vermengen. Den Teig für 30 Minuten ruhen lassen.

2. Zwiebeln abziehen, fein zerhacken und im heißen Öl goldgelb anbraten. Zu dem faschierten Rindfleisch die gerösteten Zwiebeln geben, mit dem Ei und mit einer gepressten Knoblauchzehe, dem gehackten Majoran und der fein geschnittenen Petersilie vermengen.
3. Das Fleisch zu Kugeln formen, den Teig in eine Rolle formen, bevor Teile abgetrennt werden. Die Teigstücke mit einem Nudelholz flach anrollen und die Fleischkugeln darauf geben. Teig umschließen und in das siedende Wasser geben. Dort kochen die Knödel schwach wallend bei 6 Minuten und ruhen vor dem Anrichten nochmals 6 Minuten.

## **Tipp**

Zu den Fleischknödeln lassen sich Beilagen wie Chinakohlsalat oder Kraut- und Endiviensalat anbieten.