Fleischknödel mit Erdäpfelteig

Die köstlichen Fleischknödel mit Erdäpfelteig sind ein vorzügliches Knödel-Rezept. Mit unserer Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt die deftige Hausmannskost aus Omas Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

600 g	Erdäpfel (mehlig kochend)
150 g	Mehl (griffig)
25 g	Weizengrieß
1 Stk.	Ei
15 g	Butter
1 Prise	Salz
400 g	Selchfleisch (oder Kochschinken)
1 Stk.	Kleine Zwiebel
1 Prise	Majoran (getrocknet)
	Salz & Pfeffer
1 EL	Butterschmalz (oder Butter)

Zubereitung

1. Für den **Erdäpfelteig** die Erdäpfel am besten bereits am Vortag in der Schale weich kochen. Ausgekühlt durch eine Presse gedrückt. Die Erdäpfelmasse mit Ei, Mehl, Weizengrieß, zerlassener Butter und einer Prise Salz zu einem glatten, gut formbaren Teig verarbeitet.

2. Für die Fleischfüllung das Selchfleisch sehr fein würfeln oder am besten faschieren. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und kurz anrösten und mit Salz, Pefffer und getrocknetem Majoran. Nun den Erdäpfelteig zu einer Rolle formen, Stücke abschneiden, flachdrücken und jeweils einen Löffel der würzigen Fleischfülle daraufsetzen. Die Ränder gut verschließen und runde Knödel formen.

3. Die fertigen **Fleischknödel** anschließend in siedendem Salzwasser 15–20 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie an die Oberfläche steigen und perfekt gegart sind.

Tipp