Fleischknödel mit Kartoffelteig

Das Rezept für Fleischknödel mit Kartoffelteig eignet sich super, um Bratenreste zu verwerten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

800 g	Kartoffeln (mehlig)
400 g	Bratenreste (alternativ Faschiertes)
250 g	Mehl
30 g	Grieß
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Petersilie
	Öl (für die Pfanne)

Zubereitung

1. Für die **Fleischknödel mit Kartoffelteig** zu Beginn einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln in der Schale etwa 20 bis 25 Minuten garen (je nach Größe). In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein hacken. Etwas Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin knusprig braten, anschließend die Pfanne vom Herd nehmen.

2. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Kartoffeln nach der Garzeit abgießen, kurz kalt abschrecken und schälen. Kurz abkühlen lassen, dann durch die Kartoffelpresse drücken.

3. Ei, Mehl, Grieß und eine Prise Salz zur lauwarmen Kartoffelmasse geben und alles mit den Händen zu einem Teig kneten. Den Teig zu einer Rolle formen, mit dem Messer zehn gleichmäßig große Stücke abschneiden.

4. Die Braten- oder Wurstreste in eine Schüssel geben. Petersilie, geröstete Zwiebel, Pfeffer und Salz zufügen und alle Zutaten gründlich vermengen. Mit den Händen kleine Kugeln aus dem Fleischteig formen (etwa so groß wie eine Walnuss).

5. Die Stücke aus dem Kartoffelteig jeweils mit den Händen vorsichtig auseinanderziehen, eine Fleischkugel hineingeben und den Kartoffelteig wieder darum schließen, fest zudrücken, in den Handflächen rund schleifen. Nochmals Salzwasser aufsetzen, die Knödel darin rund 20 Minuten garen.

Tipp

Die Fleischknödel mit Kartoffelteig schmecken mit einem Salat oder Sauerkraut als Beilage.