Fleischknödel mit Sauerkraut

Den Fleischknödeln mit Sauerkraut kann man nicht widerstehen. Das köstliche Rezept muss man unbedingt probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

800 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
250 g	Mehl
1 Stk.	Ei
30 g	Weizengrieß
1 Prise	Salz
400 g	Selchfleisch (Kochfleisch, o.Bratenreste)
1 Stk.	Zwiebel
	Öl
1 EL	Petersilie (fein gehackt)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das Rezept für die **Fleischknödel mit Sauerkraut** ist ein köstliches Gericht aus Omas altem Kochbuch. Die Kartoffel kochen, schälen und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Mit Mehl, Weizengrieß und einer Prise Salz zu einem Teig kneten. Mit den Händen eine Rolle formen und in etwa 10 gleich große Scheiben schneiden.

2. Die Zwiebel schälen und mit einem Messer klein zerschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Von der Herdplatte nehmen und mit klein geschnittenem Selchfleisch, fein gehackte Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Jetzt die Teigscheiben flach drücken, eine kleine Kugel Fleischfülle darauf geben, zusammen drücken und zu Fleischknödel formen. In köchelndem Salzwasser zirka 20 Minuten garen lassen.

4. In der Zwischenzeit das Sauerkraut zubereiten, wie das funktioniert siehst du hier.

Tipp