Gefüllte Erdäpfelknödel

Die gefüllten Erdäpfelknödel sind eine Köstlichkeit und sättigen hervorragend. Mit diesem Rezept gelingen die saftigen Knödel bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

1 kg	Erdäpfel mehlig
225 g	Mehl griffig
70 g	Grieß
3 Stk.	Eier
50 g	Butter
	Salz
	Muskatnuss (gerieben)

für die Fülle

300 g	Schweinsbraten (oder andere Bratenrest)
100 g	Frühstücksspeck
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
1 Handvoll	Petersilie (frisch gehackt)
	Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Für die **gefüllten Erdäpfelknödel** die Erdäpfel kochen, schälen und mit einer Erdäpfel-Presse noch warm pressen. Das Mehl, Grieß, Butter, Eier, Salz und eine Prise geriebenen Muskatnuss dazu mischen. Zu einem Teig kneten und kurz ruhen lassen.

2. Für die Fülle die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Frühstücksspeck klein

zerschneiden. Den Speck in einer Bratpfanne erhitzen und mit Zwiebeln und Knoblauch rösten. Den klein geschnittenen Schweinsbraten dazu geben, gut vermengen und durchrösten. Die gehackte Petersilie unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Fülle kleine Kugeln formen.

3. Den Erdäpfelteig ausrollen, in Scheiben schneiden, mit der Hand flach drücken. Die Fleischmasse mit dem Teig umhüllen und Knödel formen.

4. Salzwasser erhitzen und die Knödel etwa 15-20 Minuten bei geringer Hitze leicht wallend kochen.

Tipp

Sollte die Fülle für die Erdäpfelknödel zu trocken sein, einfach mit etwas Ei oder Suppe binden. Zu den Knödeln Sauerkraut anrichten.