

Gefüllte Wurstknödel

Tolles Rezept für Knödel einmal anders. Deftige gefüllte Wurstknödel sind auch über Österreichs Grenzen hinweg bekannt und beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für den Teig

500 g	Erdäpfel
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eidotter
60 g	Grieß
250 g	Mehl (griffig)
2 EL	Öl
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz

Für die Fülle

500 g	Wurst
-------	-------

1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Ei
1 Prise	Petersilie
1 Prise	Majoran
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
3 EL	Butter

Zubereitung

1. Für den Knödelteig der gefüllten Wurstknödel am Vortag die Erdäpfel kochen und über Nacht auskühlen lassen. Für die Füllung die Wurst faschieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und ganz klein schneiden. Beides zusammen in Butter oder Öl in einer Pfanne anrösten. Je nach Belieben Petersilie waschen, klein hacken und mit anrösten. Nun alles zusammen zu der Wurstmasse geben und gut durchrühren. Die Füllmasse nun mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskatnuss würzen und abschmecken. Ist die Masse zu fest, dann mit einem Ei auflockern und kleine Kugel daraus formen. Diese auf einen Teller packen und im Gefrierfach anfrieren. Danach in den Kühlschrank stellen.
2. In einem kleinen Topf Butter zerlassen. Nun die Erdäpfel vom Vortag schälen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Hälfte der Eier aufschlagen und Eiklar vom Eidotter trennen. Die andere Hälfte direkt in die Erdäpfelmasse einschlagen. Ebenso den Eidotter dazugeben. Das Eiklar wird nicht benötigt. Zu dem Teig die zerlassene Butter schütten, das Ganze mit Salz, Mehl und Muskatnuss vermengen. Ist der Teig zu weich, diesen mit Mehl binden, ist er zu fest, noch ein Ei einschlagen. Die Konsistenz hängt auch von der Sorte der Erdäpfel ab! Abgedeckt mit einem Geschirrtuch circa 20 Minuten ruhen lassen.
3. Danach aus der Erdäpfelmasse eine Rolle formen und fingerdicke Stücke abschneiden. Die Wurstmasse aus dem Kühlschrank holen und die Kugeln mit dem Erdäpfelteig ummanteln. Gut verschließen und festdrücken. Gut 2 Liter Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Die Knödel in das kochende Wasser legen und dann die Hitze reduzieren. Die Knödel müssen nun, je nach Größe 13 - 15 Minuten ziehen. Mit einer Schöpfkelle herausholen und sofort servieren.

Tipp

Sehr lecker schmeckt Sauerkraut zu den gefüllten Wurstknödeln. Aber auch ein frischer Salat passt hervorragend.