

# Grammelknödel

Die Grammelknödel aus Omas Küche sind eine beliebte österreichische Hausmannskost, Ein originales Rezept aus vergangenen Tagen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

225 g	Mehl
100 ml	Wasser
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
2 EL	Öl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
250 g	Grammeln
1 EL	Schnittlauch (fein gehackt)

## Zubereitung

1. Für die **Grammelknödel** das Mehl, Öl, Waser und Salz in eine große Rührschüssel vermischen. Mit der Hand zu einem Teig kneten, eine Teigkugel formen und zirka 30 Minuten rasten lassen.
2. Die Grammeln mit einem Messer fein hacken, den fein geschnittenen Schnittlauch untermischen und zu kleine Kugeln formen.
3. Den Teig zu einer Rolle ausrollen, in kleine Scheiben schneiden, zu Teigfladen auseinander ziehen. Eine Grammel Kugel in die Mitte legen und mit dem Teig umschließen, zwischen den Handflächen zu Knödel formen.
4. Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel 15-20 Minuten bei reduzierter Hitze ziehen lassen. Zu den Knödeln Sauerkraut reichen, wie man das zubereitet findest du [hier](#).

## Tipp