

Hascheeknödel

Tolles Rezept mit leckerer Füllung: Hascheeknödel mit frisch faschiertem Fleisch, Kräutern und Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

Für den Erdäpfelteig

620 g Erdäpfel (mehlige)

30 g [Butter](#) (zerlassen)

100 g Weizenmehl (griffig)

30 g [Grieß](#)

2 Stk. Eidotter

1 Prise [Salz](#)

20 g [Vanillezucker](#)

1 TL Orangenschale

1 TL Zitronenschalen

Für die Hascheeknödel

620 g Surbraten

200 g Braunschweiger

150 g [Zwiebel](#)

3 Stk. [Knoblauchzehe](#)

60 ml Öl

3 EL Petersilie

1 Prise Muskatnuss

1 Prise	Majoran
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Piment (oder Koriander)
4 cl	Bratensaft (oder Schweineschmalz)

Zubereitung

1. Für **Hascheeknödel** die Erdäpfel im kochenden Salzwasser rund 25 Minuten lang weich garen. Abgießen, abschrecken, pellen und durch die Presse drücken.
2. Öl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Fleisch und Wurst faschieren (nicht zu fein!) und mit den abgekühlten Zwiebel- und Knoblauchwürfeln vermengen.
3. Mit Petersilie, Muskatnuss und Majoran würzen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Nach Belieben Piment oder Koriander dazugeben. Alles vermischen und bei Bedarf etwas Suppe, Schmalz oder Bratensaft untermischen, so dass eine feuchte Masse entsteht.
4. Aus der Masse kleine Knödel formen. Aus Erdäpfeln, zerlassener Butter, Weizenmehl, Grieß (oder Polenta) und Eidotter einen Teig kneten, mit Salz würzen. Mit Vanillezucker und etwas Orangen- oder Zitronenschale verfeinern. Die Knödel mit dem Erdäpfelteig umhüllen und in kochendes Wasser legen. Dort 12-15 Minuten ziehen lassen.

Tipp

Hascheeknödel sind die ideale Beilage zu Sauerkraut und Fleischgerichten.