Innviertler Grammelknödel

Diese Innviertler Grammelknödel sind ein Klassiker der oberösterreichischen Küche. Der zarte Teig und die würzige Grammelfüllung machen dieses Rezept zu einem herzhaften Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

für den Teig

250 g	Weizenmehl (Type 405)
125 ml	Wasser
1.5 EL	Pflanzenöl
1 Prise	Salz

Füllung

300 g	Grammeln
1 Stk.	Zwiebel
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 EL	frische Petersilie (fein gehackt)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um **Innviertler-Grammelknödel** zu kochen, das Mehl zusammen mit dem Wasser, dem Pflanzenöl und einer Prise Salz in eine große Schüssel geben. Alle Zutaten mit den Händen oder einer Küchenmaschine zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig noch zu fest sein, nach und nach etwas Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den fertigen Teig abdecken und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Für die Füllung die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen

und die Zwiebelwürfel darin glasig bis leicht goldbraun anrösten. Die Grammeln hinzufügen und kurz mitrösten. Die Füllung mit Paprikapulver und frisch gehackter Petersilie würzen und mit Pfeffer sowie bei Bedarf mit etwas Salz abschmecken.Die Grammelmasse etwas abkühlen lassen und anschließend zu nussgroßen Kugeln formen.

3. Vom vorbereiteten Teig ebenfalls nussgroße Stücke abschneiden und jeweils zu dünnen Teigfladen ausrollen oder vorsichtig auseinanderziehen. Je eine Grammelkugel in die Mitte setzen und den Teig sorgfältig darüber verschließen. Mit den Händen zu gleichmäßigen, runden Knödeln formen.

4. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur noch leicht zieht. Die Innviertler Grammelknödel vorsichtig ins Wasser geben und etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Das Wasser sollte dabei nicht mehr sprudelnd kochen, damit die **Knödel** ihre Form behalten und nicht zerfallen. Die fertigen Innviertler-Grammelknödel mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und sofort servieren.

Tipp

Innviertler Grammelknödel schmecken besonders gut mit warmem Sauerkraut, frischem Krautsalat oder geschmolzener Butter. Auch Röstzwiebeln und frisch gehackter Schnittlauch passen hervorragend dazu und verleihen dem Gericht eine zusätzliche aromatische Note.