

# Kartoffel-Grieß-Knödel

Am besten gelingt dieses Rezept für Kartoffel-Grieß-Knödel im Dampfgarer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

1 Packung	Kartoffelteig
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
2 Handvoll	<a href="#">Grieß</a>
160 g	<a href="#">Speck</a>
1 TL	Öl

## Zubereitung

1. Zuerst den Teig für die **Kartoffel-Grieß-Knödel** herstellen (nach Packungsanleitung). Nun die Eier und Grieß begeben. Etwas Öl hinzufügen und das Ganze für ca. 15 Minuten ruhen lassen.
2. Kleine Knödel mit der Hand formen und bei 100°C für 13 Minuten dämpfen. Die Knödel auf vorgewärmten Tellern anrichten.

## Tipp

Die Kartoffel-Grieß-Knödel werden meistens in Kombination mit Speck serviert.