Knödelauflauf

Der Knödelauflauf ist eine besondere Köstlichkeit. Mit diesem Rezept gelingt die wunderbare Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

500 g	Kartoffeln (mehlige)
1 Stk.	Ei
2 EL	Mehl
3 EL	Grieß
2 EL	Butter (zerlassene)
1 TL	Salz
1 Stk.	Zwiebel (klein)
300 g	Champignons (oder andere Pilze)
1 EL	Öl
100 g	Schinkenspeck (gewürfelt)
125 ml	Gemüsebrühe
75 ml	Schlagobers
75 g	Emmentaler (gerieben)
Nach Belieben	Schnittlauch
	Butter (für die Form)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den **Knödelauflauf** die Kartoffel in einem Kochtopf zirka 20 Minuten gar kochen. Das Wasser abgießen, abkühlen lassen, schälen, und mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen.

2. Das Ei, Mehl, Grieß, zerlassene Butter, und Salz dazu geben und zu einem Teig verarbeiten. Danach 30 Minuten rasten lassen. Dadurch wird der Kartoffelteig fester und lässt sich leichter formen.

3. Den Teig in eine Rolle formen und in neun gleich große Stücke schneiden. Mit den Händen Knödeln formen.

4. Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Knödel etwa 10 Minuten ziehen lassen bis sie an die Oberfläche kommen. Das Wasser sollte dabei nur ganz leicht sieden.

5. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Die Pilze putzen halbieren oder je nach Größe in Scheiben schneiden.

6. Das Öl erhitzen, Zwiebeln glasig andünsten und die Pilze und Speck kurz anbraten. Mit Gemüsebrühe und Schlagobers angießen, aufkochen lassen und einige Minuten köcheln lasen.

7. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Knödel in die Form legen, Sauce darüber gießen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

8. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20-25 Minuten backen. Den fertigen Knödelauflauf je nach Belieben mit klein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Tipp