

Leckere Fleischknödel

Die leckeren Fleischknödel punkten mit einer herzhaften Füllung. Nach diesem Rezept wird die kräftige Hauptspeise in wenigen Minuten gelingen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

Für den Teig

550 g Kartoffeln
10 g Butter
30 g Weizengrieß
120 g Mehl (griffies)
1 Stk. Ei
1 Prise Salz
1 Prise Muskatnuss

1 EL Sonnenblumenöl
120 g Zwiebel
220 g Faschiertes (gemischt)
1 EL QimiQ
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Tupfer Senf
1 Prise Majoran
1 Prise Knoblauch

Zubereitung

1. Für leckere Fleischknödel werden die mehlig kochenden Erdäpfel geschält, geviertelt und 20 Minuten im Salzwasser gegart. Die Erdäpfel abgießen und ausdampfen lassen, damit die Oberfläche austrocknet. Anschließend Erdäpfel in einer tiefen Schüssel pressen und mit der Butter, dem Mehl und Weizengrieß sowie dem Ei zu einem festen Teig verarbeiten. Gegebenenfalls etwas nachsalzen.
2. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, sehr fein hacken und in einer Pfanne mit Öl leicht Farbe nehmen lassen. Das Faschierte bei nicht zu großer Hitze dazugeben und gut durchbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und erst zum Schluss mit Majoran würzen, da dieser schnell anbrennt. Die Fleischmasse abkühlen lassen.
3. Aus dem Teig runde Plätzchen auf einer bemehlten Arbeitsplatte formen. Einen Esslöffel Fleischfüllung in die Mitte geben und zu Knödeln verarbeiten. Darauf achten, dass die Knödel gut geschlossen sind und kein Kochwasser eindringen kann.
4. Die fertigen Fleischknödel ins kochende Salzwasser geben und bei kleiner Hitze für 15 Minuten gar ziehen lassen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in einen tiefen Teller geben und leicht aufbrechen.

Tipp

Mit Feldsalat und etwas gebräunter Butter sowie gerösteten Semmelbröseln lässt sich aus den leckeren Fleischknödeln eine komplette Hauptmahlzeit zaubern.