Omas Fleischknödel

Omas Fleischknödel sind eine schmackhafte Hausmannskost. Die Knödel werden mit Selchfleisch aber auch mit Bratenresten, Kochschinken und Wurstresten gefüllt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

800 g	Erdäpfel mehlig
250 g	Mehl
1 Stk.	Ei
30 g	Weizengrieß
	Salz

für die Füllung

400 g	Selchfleisch (oder Bratenreste, Kochfleisch,)
1 Stk.	Zwiebel
	Öl
1 EL	Petersilie (fein gehackt)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Erdäpfel waschen, gar kochen, schälen, zerstampfen und mit Mehl, Weizengrieß und Salz zu einem lockeren Teig kneten. Eine Rolle formen und in zirka 10 gleich große Teile schneiden.

2. Die Zwiebel schälen, fein zerhacken und mit etwas Öl glasig anrösten. Das fein gehackte Selchfleisch mit Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und Salz vermengen.

3. Die Teigstücke flach drücken, eine Kugel Fülle darauf geben, zusammen drücken und zu

Knödel formen.

4. Salzwasser erhitzen und die **Fleischknödel** zirka 20 Minuten leicht köcheln lassen,

Tipp

Zu den Knödel Sauerkraut reichen.