Selchfleischknödel

Herzhaft gefüllte Selchfleischknödel aus Kartoffelteig, hier mit Sauerkraut serviert. Dieses Rezept sollte man auf jeden Fall ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

450 g	Selchfleisch
2 Stk.	Eier
50 g	Grieß
500 g	Kartoffeln
30 g	Kartoffelstärke
170 g	Mehl
1 Prise	Muskat
1 TL	Salz
2 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für die **Selchfleischknödel** zuerst die Kartoffeln in kochendes Salzwasser geben. Etwa 20 Minuten (je nach Größe) in der Schale weich garen.

2. Unterdessen die Zwiebeln schälen und hacken. Das Selchfleisch klein schneiden, mit den Zwiebelwürfeln mischen und faschieren. Den Fleischteig kurz durchkneten, dann Knödel daraus formen.

3. Die Kartoffeln nach der Garzeit abgießen und einige Minuten abkühlen lassen. Anschließend pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Eier, Grieß, Kartoffelstärke, Mehl, Muskat und Salz zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Die Arbeitsfläche ausmehlen. Den Kartoffelteig in Stücke trennen (gleiche Anzahl wie die Knödel) und diese leicht flachdrücken.

4. Auf jedes Teigstück eine Selchfleischkugel legen, mit dem Kartoffelteig umhüllen und runde Knödel formen. Eine Schale mit Mehl füllen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Knödel zuerst im Mehl wenden, danach in den Topf geben. Rund 15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen und heiß servieren.

Tipp

Die Selchfleischknödel nach Wunsch mit gehacktem Schnittlauch oder Petersilie bestreuen. Dazu schmeckt ein Salat.