Stinkerknödel

Das Rezept für die aromatischen Stinkerknödel mit Graukäse und Zwiebeln aus der österreichischen Küche sollte man unbedingt einmal probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

für die Knödel

500 g	Erdäpfel (Kartoffel, mehlig kochend)
150 g	Graukäse
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Eidotter
150 g	Mehl (griffiges)
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
	Salz

für die Garnitur

1 Stk.	Zwiebel
100 g	Butter
1 Handvoll	Schnittlauch (oder Petersilie)

Zubereitung

1. Für die **Stinkerknödel** die Erdäpfel mit Schale gar kochen. Etwas abkühlen lassen, schälen und noch heiß durch eine Erdäpfelpresse drücken. Danach auskühlen lassen. Die Zwiebeln schälen und fein zerhacken. Den Graukäse mit einer Käsereibe reiben.

2. Jetzt die Erdäpfel, Käse, Zwiebeln, Ei, Eidotter, Mehl, Salz und Muskatnuss zu einem

geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit den Händen zu kleinen Knödeln formen. In leicht köchelndem, gesalzen Wasser zirka 15-20 Minuten garen.

3. In der Zwischenzeit für die Garnitur die Zwiebel schälen, klein zerhacken oder in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln goldgelb rösten.

4. Die Stinkerknödel mit der Zwiebelbutter auf Teller anrichten und mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Tipp