Grammelknödel aus Kartoffelteig



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

500 G	mehlige Erdäpfel
30 G	weiche Butter
1 TL	Salz
100 G	griffiges Mehl
3 EL	Grieß
1	Ei
300 G	Grammen vom Schwein
2	Knoblauchzehen

1	kleine Zwiebel
	gemahlener Pfeffer
3 EL	gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Kartoffeln in der Schale dämpfen, warm schälen und in eine Rührschüssel pressen, Butterflocken darüber geben und unterrühren, sodass sie schmelzen.
2. Grieß, Mehl und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig zu einer Rolle formen und portionieren.
4. Grammeln klein schneiden, Knoblauch und Zwiebel klein schneiden.
5. Grammeln ohne Fett in Pfanne anrösten.
6. Knoblauch und Zwiebel mitrösten, Pfeffer und Petersilie dazugeben und auskühlen lassen.
7. Für die Knödel runde Kartoffelteigstücke flachdrücken, einen Löffel Fülle darauf geben und zu Knödel formen.

   Es sollen keine Luftlöcher im Teig sein und die Oberfläche soll glatt sein!

8. In leicht köchelndem Salzwasser die Knödel ca. 15 – 20 Minuten garen.

   20 Minuten im Dampfgarer erfüllen denselben Zweck!

TIPP: Sauerkraut schmeckt zu den Knödeln besonders gut.