

Selchfleischknödel

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungsdauer: zirka 80 Minuten

Zutaten

Fülle:

300 g Selchfleischreste

1 Zwiebel

2 Stk. Knoblauch

50 g Brösel

1 Ei

Petersilie

Teig:

200 g Kartoffel

250 g Mehl

Salz

Zubereitung

1.
Die Kartoffel kochen, schälen und mit einer Reibe reiben. Mehl und Salz dazu geben und zu einem Teig verarbeiten.
2.
Den Teig rasten lassen.
3.
Die Fleischreste klein schneiden und in einer Pfanne mit Zwiebel und Knoblauch anrösten.
4.
Auskühlen lassen. Das Ei, die Brösel und die Petersilie dazu geben. Alles zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
5.
Den Teig in Stücke schneiden und ausrollen. Nun werden Vierecke geschnitten und mit einem Löffel die Fleischfülle aufgetragen.
6.
Den Teig verschließen und zu einem Knödel formen.
7.
Im heißen Wasser werden die Knödel ca. 10 Minuten bei gleich bleibender Hitze gekocht.

Rezept von restlkochen.at

8.

Mit Petersilie bestreuen und anrichten.

Kochtipp

Sauerkraut schmeckt sehr gut dazu.