

Kartoffel-Selchfleischknödel



Hauptspeise
Rezeptart



70 Minuten
Zubereitung



mittel
Schwierigkeit

80 Minuten Wartezeiten



Zutaten für 4 bis 6 Portionen

Knödelteig:

1 kg mehligere Kartoffel
100-150 g Mehl, griffig
2 große Eier
Salz
Muskatnuss
3 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
1 EL Weizengrieß

Fülle:

200 g Selchfleisch (Schinken)
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL gehackte Petersilie
1 TL Majoran
Salz, Pfeffer
Öl zum Anbraten

Zubereitung

Kartoffeln kochen, noch im heißen Zustand schälen und sofort pressen und vor dem Weiterverarbeiten gut abkühlen lassen. Anschließend die gepressten Kartoffeln mit den restlichen Zutaten schnell zu einem formbaren Teig verarbeiten (etwas mehr Mehl zugeben falls der Teig zu patzig sein sollte) und für eine Stunde rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten: Das Selchfleisch fein schneiden (alternativ kann es auch faschirt werden). Zwiebel und Knoblauch schälen, ebenfalls klein schneiden. Zuerst die Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen lassen, Knoblauch, Petersilie und Selchfleisch zugeben und bei mäßiger Hitze leicht anbraten. Masse in eine Arbeitsschüssel umfüllen, mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Einen großen Kochtopf mit reichlich Wasser und Salz zum Sieden (nicht Kochen!) bringen.

Den Kartoffelteig zur Rolle formen und in 12 Stücke schneiden, anschließend mit nassen Händen die Knödel ausformen bzw. füllen: Je ein Teigstück in der Handfläche flach ausdrücken, etwas Fülle raufgeben und zum Knödel formen (darauf achten, dass die Fülle nicht über Lücken im Teigmantel austreten kann). Die Knödel in das siedende Salzwasser einlegen. Wenn die Knödel an der Oberfläche schwimmen noch 2-3 Minuten weiter im siedenden Wasser belassen (Achtung – Wasser schäumt leicht über), anschließend mit einem Siebschöpfer herausnehmen und sofort servieren oder bis zum Anrichten warm stellen.

Tipp: Als Beilage unser Steirisches Kürbisgemüse (Rubrik "Salate, Beilagen" und "Vegetarisch") servieren.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch