

Farina

Professional

Hascheeknödel

Hauptspeise

Fleischgerichte



ZUBEREITUNG

Für den Knödelteig die gekochten Erdäpfel schälen, passieren und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig zusammenkneten. Kurz rasten lassen. Für die Fülle Fleisch und Wurst faschieren (nicht zu fein). Fein gehackten Zwiebel und Knoblauch in Öl anlaufen und wieder auskühlen lassen. Unter das Fleisch mengen und mit den restlichen Zutaten zu einer würzigen Masse verarbeiten. Ist die Masse zu trocken, noch etwas Bratensaft, Suppe oder Schmalz einarbeiten. Anschließend aus der Masse kleine Knödel formen und kurz tiefkühlen. Die Fülle mit dem Knödelteig umhüllen, zu Knödel formen und in kochendes Salzwasser einlegen. Die Hitze reduzieren und je nach Größe ca. 10-12 Minuten unter dem Siedepunkt garziehen lassen. Dazu passt am besten Bratensaft und Sauerkraut oder Krautsalat.

ZUTATEN

300 g mehligte Erdäpfel
(gekocht)

150 g Farina Weizenmehl
universal

45 g zerlassene Butter

25 g Farina Weizengrieß

1 Ei

Salz

evtl. 1 Prise Muskatnuss
(gemahlen)

300 g Bratenstücke (zB
Schweins- oder
Surbraten)

100 g Hartwurst

80 g fein gehackte
Zwiebeln

2 fein gehackte
Knoblauchzehen

30 ml Öl

1-2 EL fein gehackte
Petersilie

Muskatnuss

Majoran

Salz und Pfeffer aus der
Mühle