

Selchfleischknödel

Hauptspeise

Fleischgerichte

Hausmannskost

Kartoffel

Österreichisch



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Erdäpfel kochen, heiß schälen und pressen, danach ausdampfen lassen. Dann alle Zutaten zu einem Teig vermengen.

Die Zwiebel fein hacken und anrösten. Das Selchfleisch in der Küchenmaschine klein häckseln und zum Zwiebel in die Pfanne geben. Mit Salz (vorsichtig, da das Selchfleisch salzig ist) und Pfeffer würzen. Die Hanfnüsse dazu geben und die Masse auskühlen lassen.

Wenn die Masse ausgekühlt ist, kleine Knödel formen und kurz ins Gefrierfach geben, damit die Masse besser hält beim Knödeldrehen. Die fertigen Knödel ins kochende, leicht gesalzene Wasser geben und für 10 -12 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend aus dem Wasser geben und z.B. mit roten Rügen Salat servieren

ZUTATEN

Erdäpfelteig

1 kg mehliges Erdäpfel

2-3 Dotter

15 dag Mehl

10 dag Erdäpfelmehl

Salz

Selchfleischfülle:

1 kleine Zwiebel

15 dag Selchfleisch

Salz

Pfeffer

Hanfnüsse

Schmalz zum Anbraten