

ECKIGE KNEDL MIT GRAMMEL-FÜLLUNG

PORTIONEN: 6



BIERTIPP:
Rieder Bayrisch Märzen



ZUTATEN

Erdäpfelteig

1 kg mehliges Erdäpfel, gekocht und ausgekühlt
200 g griffiges Weizenmehl
50 g Weizengrieß
2 Eier
Salz

Fülle

400 g Grammeln
Salz/ Pfeffer
gehackte Petersilie
3 Knoblauchzehen, gepresst

Guss

¼ l Sauerrahm oder Milch
4 Eier
Salz

ZUBEREITUNG

Die Erdäpfel pressen und mit Mehl, Grieß, Eiern und Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig etwa 30 Minuten rasten lassen. Anschließend zu einer Rolle formen, in gleich große Stücke teilen und diese rund sowie flach drücken. Für die Fülle die Grammeln etwas hacken und mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Knoblauch gut vermischen. Daraus kleine Knödel formen und bei Bedarf kurz in den Kühlschrank oder ins Gefrierfach stellen.

Je ein Knödel der Fülle in die Mitte eines Teigstücks setzen, den Teig darüber schlagen, gut verschließen und zu Knödeln formen.

Für den Guss die Eier mit Sauerrahm oder Milch und etwas Salz gut versprudeln.

Eine eckige Auflaufform mit Schweins- oder Butterschmalz einfetten und die gefüllten Knödel hineinschichten. Im vorgeheizten Rohr bei 160–180 °C etwa 20 Minuten backen. Danach mit dem Eier-Rahm-Gemisch übergießen und weitere 15–20 Minuten fertig backen.

Dazu passen Sauerkraut, warmer Krautsalat, süßes Kraut oder ein bunter Salat.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

