



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Knödelbrot
200 g Mehl
200 g Selchfleisch
50 g Butter
1 Stk. Ei
250 ml Milch
2 Stk. gelbe Zwiebeln
30 g Fett

Mein persönlicher Tipp

Diese Knödel können auch als runde Knödel zubereitet werden. Dazu serviert man am besten Kraut oder Krautsalat.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Bauernknödel

Zubereitung

- Aus Milch, Mehl, Ei und Salz einen Teig bereiten.
- In Würfeln geschnittenes Fleisch, 1 Zwiebel und Knödelbrot darunter mengen und Teig 10 Minuten durchziehen lassen.
- Aus der Masse einen Knödel formen, der in einem großen Topf mit siedendem Salzwasser eine $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde zugedeckt langsam gekocht wird.
- Vor dem Essen wird der Knödel in schöne Stücke bzw. Scheiben geschnitten.
- 1 Zwiebel in Ringe schneiden und in Fett schön hellbraun rösten.
- Die Knödelscheiben anrichten und die gerösteten Zwiebeln darüber geben und servieren.