



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



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- o Aus Milch, Mehl, Ei und Salz einen Teig bereiten.
- o In Würfeln geschnittenes Fleisch, 1 Zwiebel und Knödelbrot darunter mengen und Teig 10 Minuten durchziehen lassen.
- o Aus der Masse einen Knödel formen, der in einem großen Topf mit siedendem Salzwasser eine ¼ bis 1 Stunde zugedeckt langsam gekocht wird.
- o Vor dem Essen wird der Knödel in schöne Stücke bzw. Scheiben geschnitten.
- o 1 Zwiebel in Ringe schneiden und in Fett schön hellbraun rösten.
- o Die Knödelscheiben anrichten und die gerösteten Zwiebeln darüber geben und servieren.