

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Erdäpfel, mehlig

150 g Mehl (griffig)

15 g Grieß

1 Stk. Ei

Salz

500 g Selchfleisch

4 EL Petersilie, gehackt

Selchfleischknödel

Zubereitung

- Erdäpfel waschen, in der Schale kochen, noch heiß schälen und auskühlen lassen, am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Die kalten Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse oder einen Fleischwolf pressen.
- Erdäpfel mit Mehl, Grieß, Ei und Salz vermengen und alles gut verkneten.
- Sofort weiterverarbeiten.
- Selchfleisch mit dem Fleischwolf faschieren und die Petersilie dazugeben, gut miteinander vermischen.
- Aus dem Selchfleisch Kugeln mit ca. 50 g formen.
- Etwa 80-90 g Erdäpfelteig nehmen, mit bemehlten Händen den Teig flach drücken.
- Den Selchfleischknödel in die Mitte setzen.
- Mit dem Teig umschließen und einen Knödel formen.
- In schwach wallendem Salzwasser ca. 12 Minuten kochen.
- Die Knödel sind gar, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen.
- Abseihen und mit Salat anrichten.

Mein persönlicher Tipp

Dieses klassische Rezept ist ideal zur Verwertung von Selchfleisch und Wurstabschnitten.:.

Carina Laschober-Luif

Seminarbäuerin aus Pinkafeld

Quellen:

- Carina Laschober-Luif:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

