



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

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

Selchfleischknödel

Zubereitung

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

