

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



Foto: VrK/DI Carina Laschober- Luif - Nicht zur freien Verwendung

## 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 faszieren 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.



Bild 1

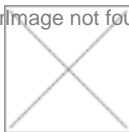


Bild 2