



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



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 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.

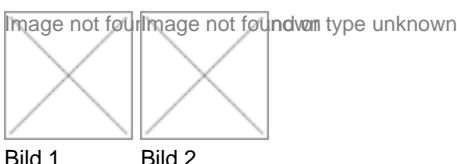


Bild 1 Bild 2

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Europäischer
Landesförderungsprogramm
für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden