

Rezept für die Grammelknödel

Portionen: 4

Zutaten

650 g	mehlig kochende Erdäpfel, geschält
250 g	Weizenmehl, griffig
70 g	Weizengrieß
3	Eier
400 g	Grammeln
160 g	Schmalz oder Öl
1 Zehe	Knoblauch, fein gehackt
	Petersilie
	Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Erdäpfel kochen, durch eine Erdäpfelpresse drücken und ausdampfen lassen.
2. Die Masse mit Mehl, Grieß, Eiern und einer Prise Salz zu einem Teig kneten und 30 Minuten rasten lassen.
3. Für die Füllung Grammeln in Fett anrösten, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und weiter rösten. Mit Petersilie und Gewürzen abschmecken.
4. Masse auskühlen lassen, zu kleinen Kugeln formen und kurz einfrieren.
5. Teig in ca. 50 g Stücke teilen und flachdrücken. Je eine Grammelkugel (ca. 30g) in die Mitte legen und zu einem Knödel formen.
6. In leicht kochendem Salzwasser etwa 8 Minuten köcheln lassen.