

Selchfleischknödel

Zutaten für 4 Personen

Erdäpfelteig

800-900 g mehliges Erdäpfel

150 g Mehl griffig

15 g Grieß

1 Ei

Prise Salz

500 g Selchfleischreste

4 EL Petersilie gehackt

Zutaten

- Erdäpfeln 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.
- Nach dem Schälen und Pressen sollten in etwa 600 g Erdäpfel überbleiben. Diese Menge 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 plattdrücken und in die Mitte den Selchfleischknödel setzen. Mit dem Teig umschließen und einen Knödel formen.
- In schwach wallenden Salzwasser ca. 12 Minuten kochen. Abseihen und mit Salat anrichten.