

Grammelknödel

Zutaten für 4 Personen

Erdäpfelteig

800 g Erdäpfel mehlig, in der Schale gekocht
und geschält
150 g Mehl griffig
15 g Grieß
1 Ei
Prise Salz

Grammelmasse

1 Zwiebel
etwas Fett
200 g Grammeln
2 Knoblauchzehen
Majoran, Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Erdäpfeln waschen, in der Schale kochen, noch heiß schälen und auskühlen lassen (am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen). Die kalten Erdäpfeln durch eine Erdäpfelpresse oder einen Fleischwolf pressen.
- Nach dem Schälen und Pressen sollten in etwa 600 g Erdäpfeln überbleiben. Diese Menge mit Mehl, Grieß, Ei und Salz vermengen und alles gut verkneten.
- Sofort weiterverarbeiten.
- Für die Grammelmasse Zwiebel schälen und fein schneiden, in etwas Fett hell anschwitzen. Grammeln dazugeben und beides gut durchrösten. Knoblauch schälen, pressen und zu den Grammeln geben, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Abkühlen lassen und die Grammelmasse dann noch für einige Minuten ins Gefrierfach geben, weil sich dann nachher leichter Kugeln formen lassen.
- Aus der Grammelmasse ca. 10-12 Kugeln formen - das ist nicht ganz so einfach. Die Grammeln am besten ganz fest zusammendrücken. Etwa 80-90 g Erdäpfelteig nehmen, mit bemehlten Händen den Teig platt drücken und in die Mitte die Grammelmasse setzen. Mit dem Teig umschließen und einen Knödel formen.
- In schwach wallenden Salzwasser 12 Minuten köcheln lassen.

TIPP: Dazu schmeckt Sauerkraut sehr gut!