

Käse - Kartoffel - Knödel

Zutaten Knödel:

500 g Kartoffeln
150 g Mehl
50 g Weizengrieß
150 g Frischkäse
2 Eier
1 EL Butter
Salz

Zutaten Füllung:

250 g Hackfleisch
1 Zwiebel
3 EL Petersilie
4 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch sehr klein hacken.
- Kartoffeln mit der Schale kochen.
- Sofort pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Kartoffelbrei abkühlen lassen.
- Danach mit den restlichen Knödelzutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Zwiebel und Knoblauch in der Pfanne glasig dünsten.
- Fleisch, Petersilie und Gewürze dazugeben und alles fertig braten.
- Abkühlen lassen.
- Handtellergroße flachgedrückte Teigstücke nehmen.
- Etwas von der Füllung in die Mitte geben.
- Den Teig zusammenschlagen zu einem Knödel rollen.
- Knödel in kochendes Salzwasser geben.
- Wenn die Knödel nach oben kommen, diese bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten weitergaren.
- Nach dem Abtropfen mit Bratensauce servieren.