

Kartoffelknödel mit Fleischfüllung

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Hilde Berger aus Linden, BE)

Zutaten

(Für 3-4 Pers.)

Teig

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Eigelb
- 200 g Mehl
- 20 g Salz
- Salz

Fleischfüllung

- 300 g Cervelat oder Fleischreste, gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Peterli, fein gehackt
- Salz und Pfeffer aus der Mühle, zum Abschmecken
- etwas Fett zum Anbraten der Zwiebel

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale kochen. Schälen und durch das Passevite drehen. Noch heiss mit den zwei Eigelben und dem Mehl zu einem Teig verkneten (Konsistenz etwa wie Zopf Teig). Ist der Teig zu trocken, kann man noch etwas Wasser dazugeben.

Die gehackte Zwiebel in etwas Fett anrösten. Die Fleischreste und / oder den Cervelat grob hacken und zusammen mit der Zwiebel durch den Fleischwolf drehen. Den Peterli dazugeben und die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Füllung Kugeln formen. Pro Kugel ca. 40 g Füllung verwenden.

Den Teig zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden. Jede Scheibe soll etwa 50 g schwer sein. Die Teigscheiben dann auf der Handinnenfläche zu runden Plätzchen von etwa 10 cm Durchmesser formen.

Eine Kugel Füllung in die Mitte des Teigplätzchens geben. Den Teig über der Füllung gut verschliessen und den Knödel von Hand noch schön rund machen. Achtung: Die

Teighülle muss gut verschlossen sein, sodass beim Kochen kein Wasser ins Innere des Knödels gelangt.

Die Knödel anschliessend in viel Salzwasser etwa 20 Minuten leise köcheln lassen und darauf achten, dass die Knödel beim Kochen nicht am Pfannenboden kleben bleiben.

Nach Belieben vor dem Servieren etwas Zwiebelschweitze über die Knödel geben. Zu den Knödeln passen Sauerkaut oder Salat.
