Herzhafte Selchfleischknödel auf Sauerkraut

120–140 Min

Zubereitung

1. Die gekochten Kartoffeln schälen und noch warm pressen. Die Masse abkühlen lassen und Mehl, Gries, ein Ei und einen Esslöffel Butter untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem homogenen Teig verkneten.
2. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und nun den fein geschnittenen Zwiebel und die zerdrückte Knoblauchzehe darin glasig anschwitzen. Anschließend as Selchfleisch in kleine feine Würfelchen schneiden und mit einem Ei und den Semmelbröseln gut verrühren.
3. Dann die Selchfleischwürfel gemeinsam mit den Zwiebeln und Knoblauch in eine Schüssel verrühren und mit den Gewürzen verfeinern. Nun werden aus dem Kartoffelteig etwa golfballgroße Stücke entnommen, ausgerollt und mit der Selchfleischmasse befüllt. Den Teig um die Masse zu einem Knödel formen.
4. Die Knödel werden in Salzwasser für 10-12 Minuten gekocht, auf mit Speck verfeinertem Sauerkraut angerichtet und mit Schnittlauch garniert.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Selchfleisch
500 g	Kartoffeln
100 g	Griffiges Mehl
30 g	Weizengrieß
2 EL	Butter
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel
5 g	Semmelbrösel
2	Große Bio-Eier
400 g	Sauerkraut (servierfertig)
1	Tasse frischer Schnittlauch
100 g	Speckwürfel
1 TL	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 TL	Bio Majoran gerebelt