

AUFGETISCHT - WINTER IN WIEN

Rezept aus dem Gasthaus zur Herknerin
1040 Wien

Grammelknödel

TORTENFORM 26 cm

FÜLLE für 10 Stück

2-3 Zwiebeln,

1-2 Knoblauchzehen,

250 g Grammeln,

3 Eier,

20 g Butter

Petersil

1 kg gekochte, passierte, mehligte Kartoffeln,

300 g griffiges Mehl,

30 g Grieß

Für die Fülle Zwiebeln würfelig schneiden und mit dem gehackten Knoblauch anschwitzen. Grammeln hacken und mit den Zwiebeln fertig rösten. Mit 2 Eiern rösten und Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie druntermischen. Die Masse auskühlen lassen und kleine Portionen formen. Passierte Kartoffeln mit Mehl, Grieß, Ei und Butter vermischen. Eine Rolle formen und passende Scheiben herunterschneiden. Jeden Teil flach drücken, 1 Löffel Grammeln daraufgeben, Knödel formen und in kochendem, gesalzenem Wasser zugedeckt ca. 15 Min. kochen. Mit warmem Krautsalat oder Sauerkraut servieren. Bratensaft nicht vergessen.

Tipp: Probeknödel machen!

Spinatknödel oder Spinat-Bärlauch-Knödel

für 4 Personen

500 g Semmelbröckerln (für Allergiker Dinkel- oder Kamutbröckerln),

250 g Spinat passiert oder blanchiert,

1/8 l Obers,

1/8 l Milch,

Muskatnuss,

2 Eier,

2 EL griffiges Mehl

Bröckerln in eine Schüssel geben, Spinat zufügen und alles vermischen. Milch und Obers darübergießen und geriebenen Muskat, Salz und Pfeffer zufügen. Eier zugeben, vermischen und ziehen lassen. Mit Mehl binden, mit feuchten Händen formen und in kochendem, gesalzenem Wasser zugedeckt ca. 15 Min. kochen.

Für die Spinat-Bärlauchvariante 1 EL Bärlauchpesto nach dem Spinat zugeben und je 1/4 l Obers und Milch zugießen. Weiter wie die Spinatknödel zubereiten. Mit brauner Butter und Parmesan servieren.