

## Aufgetischt

### Grammelknödel

#### Rezept von Steffi Pumberger

Café Turnhalle im Brick-5  
Herklotzgasse 21, 1150 Wien

---



#### Zutaten für 10 Stück

2-3 Zwiebeln, 1-2 Knoblauchzehen, 250 g Grammeln, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Petersilie,  
1 kg gekochte, passierte, mehligte Kartoffeln, 300 g griffiges Mehl, 30 g Grieß, 1 Ei,  
20 g Butter

#### Zubereitung:

Für die Fülle Zwiebeln würfelig schneiden und mit dem gehackten Knoblauch anschwitzen. Grammeln hacken und mit den Zwiebeln fertig rösten. Mit 2 Eiern östen 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