

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 28. Dezember 2016**



**Rezept von Andreas Wojta**

## **Gebackene Fleischknödel auf sauren Linsen**

**40 Minuten/ aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

500 g gemischtes Faschiertes (Schwein und Rind), 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 EL getrockneter Majoran, 1 Msp. Kümmel, Salz, Pfeffer, Schmalz oder Öl.

Für den Erdäpfelteig: 500 g Erdäpfel, 125 g Erdäpfelmehl, 3 EL Grieß, Öl zum Frittieren, Salz.

Für die sauren Linsen: 100 g gekochte rote Linsen, 1 rote Zwiebel (fein geschnitten), 1 TL frisch gehackter Majoran, Balsamico-Essig und Olivenöl zum Abschmecken, Salz, Pfeffer, Zucker.

### **Zubereitung**

Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden. In einer Pfanne Schmalz erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin hellbraun anrösten. Faschiertes zufügen, gut durchrösten, mit Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Masse abkühlen lassen, kleine Knödel formen und im Tiefkühler hart werden lassen.

Erdäpfel kochen, schälen und noch warm pressen. Erdäpfelmehl und Grieß beimengen, zu einem Teig verkneten. Erdäpfelteig portionieren, mit der Fleischmasse füllen und kleine Knödel formen. Knödel in heißem Fett schwimmend goldbraun backen.

Gekochte Linsen mit Zwiebel und Majoran vermengen, mit Balsamico-Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.