

Foto: ORF



Erdäpfel Speck-Knödel mit Rettich & Grammeln

Zutaten:

Für den **Erdäpfelteig**:

- 500 g gekochte mehlig-e Erdäpfel
- 200 g glattes Mehl
- 50 g Weizengries
- 50 g Kartoffelstärke
- 30 g flüssige Butter
- 80 g Eigelb
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Für die **Fülle**:

- 250 g Speckwürfel
- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Speckfett oder Schmalz
- 250 ml Gemüfefond oder Rindsuppe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Kümmel und Majoran getrocknet

Für den **Rettich**:

- 250 g Bierrettich
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Crème fraîche
- 1/8 l Gemüfefond
- 1 EL Speckfett oder Schmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Fülle die Schalotten und den Knoblauch fein schneiden, dann gemeinsam in etwas Speckfett ohne Farbe anschwitzen, die geschnittenen Speckwürfel hinzufügen und mit Gemüfefond oder Rindsuppe aufgießen. Die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren und mit Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

abschmecken. Die Speckmasse auskühlen lassen und anschließend kleine Kugeln daraus formen und auf einem Blech einfrieren.

Für den Rettich als erstes den Rettich schälen und in feine Streifen schneiden; im Anschluss einsalzen und für etwa 15 Minuten abgedeckt in der Küche stehen lassen. Im Anschluss den Rettich von der ausgetretenen Flüssigkeit trennen. Etwas Speckfett in einer Pfanne erhitzen, den Rettich begeben und mit Apfelessig und Gemüsefond ablöschen. Mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer aus der Mühle verfeinern.

Für den Knödelteig Erdäpfel mit der Schale in leicht gesalzenem Wasser weichkochen; dann abseihen und ausdämpfen lassen. Die geschälten, ausgekühlten Erdäpfel durch eine Presse drücken und mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig anschließend für zehn Minuten rasten lassen. In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Teig in kleine Stücke teilen und mit den Händen flachdrücken. Die vorbereiteten eingefrorenen Kugeln jeweils in der Mitte platzieren, mit Teig umhüllen und zu runden Knödeln formen.

Die Knödel für etwa 15 Minuten lang köcheln lassen. Vorsichtig herausheben und noch heiß auf den Rettich setzen. Gemeinsam mit brauner Butter, Grasmeln und Schnittlauch anrichten.