

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

## **Pikanter Germknödel auf Kräutersalat**

### **Zutaten für 12 Knödel**

#### **FÜLLUNG:**

250G Turopolje Schweinefaschiertes  
8 TL Chilisaucе  
3 Jungzwiebel, fein gehackt  
Salz, Pfeffer  
1 TL Sojasauce

#### **TEIG:**

1 TL Öl  
1 TL Zucker  
370 g Mehl (700)

#### **WEITERS:**

1/2 Würfel Germ  
verschiedene Wildkräuter (Sauerampfer, Schafgarbe, Vogelmiere, essbare Blüten wie Borretsch usw....)  
1 TL Salz  
160 G Wasser  
Eventuell etwas Blattsalat  
je nach Geschmack zum Backpulver daruntermischen  
Essig und Öl

### **Zubereitung**

Germteig aus Zutaten kneten und ca. 1 Stunde in einer abgedeckten Schüssel ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche flachdrücken. In 12 gleichgroße Stücke teilen. Mit etwas Backpulver bestreuen. Jedes Stück zu einer gleichmäßigen Kugel formen. Die Teigkugeln auf das vorbereitete Backpapier legen und flachdrücken.

Alle Zutaten für die Füllung mischen.

Kugeln formen, auf die Teigkreise legen, hineindrücken und Teig oben fest verschließen. Zu Knödeln formen.

Danach noch ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

30 Minuten über Dampf (z.B Dampfkorb) oder im Dampfgarer (90 - 100 Grad) dämpfen und mit Wildkräutersalat servieren.