

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Juraj Melicher



Grammelknödel mit Spitzkraut

Köchin: Werner Tschiedel

Zutaten

(4 Personen)

Für die Fülle

- 250 g gehackte Grammeln
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 1 kleine Zwiebel
- Butter zum Anbraten

Für den Teig

- 300 g geriebene mehlige Kartoffeln (am Vortag gekocht)
- 30 g weiche Butter
- 120 g Mehl (griffig)
- 30 g Grieß
- 2 Eidotter
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für das Kraut

- ½ Kopf Spitzkraut
- Butter zum Anbraten
- ½ TL Majoran (getrocknet)

Quelle: ORF extra

- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- Kümmelsafterl oder Bratensaft (vom Vortag od. aus dem Supermarkt)
- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Grammelfülle die Knoblauchzehe und die Zwiebel in einer Pfanne in etwas Butter kurz anschwitzen. Dann die Zwiebeln, den Knoblauch, die gehackten Grammeln, die gehackte Petersilie sowie den Majoran, und etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel miteinander vermengen und etwa Walnussgroße Kugeln daraus drehen. Diese Kugeln dann kurz anfrieren.

2. In der Zwischenzeit den Teig vorbereiten. Hierfür die geriebenen Kartoffeln, die weiche Butter, das griffige Mehl, den Grieß, die Eidotter, etwas Salz und geriebene Muskatnuss entweder mit der Hand auf der Arbeitsfläche oder in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig vermengen.

3. Den fertigen Teig nun zirka eine halbe Stunde rasten lassen und danach 40 g große Stücke abstechen und zu Kugeln drehen. Diese Kugeln flach drücken, je eine Grammelfülle-Kugel daraufsetzen und zu Knödel formen. Die Knödel anschließend 8-10 Minuten in einem großen Topf in gesalzenem Wasser kochen.

4. Währenddessen das Spitzkraut in feine Streifen schneiden und diese in einer Pfanne in etwas Butter anschwitzen. Nun mit Salz, Majoran, feingehacktem Knoblauch und Pfeffer würzen und gut vermengen.

5. Zum Schluss das Kraut mit zwei Knödeln in einem tiefen Teller anrichten, mit etwas warmem Kümmelsafterl übergießen und mit frischem Schnittlauch bestreuen.