

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Speckknödel im Erdäpfelteig

Köchin Lydia Maderthaner

Zutaten

(4 Personen)

Für die Fülle

- 300 g gemischtes Fleisch (Selch-, Speck- und Schinkenware)
- 50 g Zwiebel
- ¼ Paprika (grün)
- ½ Knoblauchzehe
- 1 TL gehackte Petersilie

Für den Teig

- 200 g Erdäpfel (mehlig)
- 200 g Mehl (glatt)
- 1 Ei
- 1 EL zerlassene Butter
- Salz

Für die Beilage

- 4 mittelgroße, gekochte Erdäpfel
- 1 EL Butter
- Salz

- fertiges Sauerkraut
- eventuell etwas Bratensaft (z.B. wenn man noch was vom Vortag übrig hat)

Für die Garnitur

- gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Für die Fülle der Speckknödel zuerst das Fleisch, die Zwiebel und die Paprika kleinwürfelig schneiden und den Knoblauch und die Petersilie hacken.

2. Dann die Zutaten vermengen und gut durchmischen. Die Fülle kneten, damit das Fett austritt – das sorgt für eine bessere Haltbarkeit beim Formen der Knödel.

Tipp: Wenn man eher mageren Speck verwendet, kann man etwas Butter oder Schweineschmalz dazugeben, damit die Masse besser zusammenhält.

3. Nun vier gleich große Knödel aus der Fülle formen. Nebenbei einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufstellen und erhitzen.

4. Für den Teig die Erdäpfel kochen – gleich einen Erdapfel pro Person mehr mitkochen, diese können anschließend als Beilage gereicht werden.

5. Wenn die Erdäpfel gar sind die Beilagen-Erdäpfel zur Seite geben und den Rest heiß durch die Kartoffelpresse pressen. Anschließend die gepressten Erdäpfel auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Mehl, dem Ei, der zerlassenen Butter und etwas Salz zu einem Teig verarbeiten.

6. Im Anschluss den Teig in vier gleich große Stücke teilen, die aus der Fülle geformten Speckknödel damit ummanteln und gut verschließen. Nun die Speckknödel im Erdapfelteig etwa 20 Minuten in Salzwasser kochen.

7. Während die Knödel kochen die Beilagen-Erdäpfel salzen und in einer Pfanne in erwärmter Butter schwenken. Das Sauerkraut und den Bratensaft je in einem zusätzlichen Topf erhitzen.

8. Zum Anrichten zuerst etwas Sauerkraut und ein paar Erdäpfel auf einen Teller geben. Die Knödel aus dem Kochwasser nehmen und darauflegen. Mit etwas Bratensaft und gehackter Petersilie garnieren und servieren.