

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

Fotocredit: Simeon Baker



Stinkerknödel mit Wildkräutersalat

Koch: Rene Steurer

Zutaten

(4 Personen)

Für die Knödel

- 500 g mehlig-e Erdäpfel
- 150 g Zwiebel
- 150 g Graukas
- 150 g griffiges Mehl
- 1 Ei
- 2 Eidotter
- Salz

Für den Wildkräutersalat

- Löwenzahnblätter und Blüten
- Brennnesselblätter
- Giersch
- Spitzwegerich
- Gänseblümchen
- Schafgarbe
- Essig nach Wahl
- Pflanzenöl nach Wahl
- 1 EL Estragon Senf
- 1 TL süßer Senf
- Salz

Für die Garnitur

- 200 g Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- frischer Schnittlauch

Zubereitung

- 1.** Für die Knödel zuerst die Erdäpfel in der Schale kochen, bis sie weich sind. Dann schälen, noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und zum Auskühlen auf die Arbeitsplatte streuen.
- 2.** In der Zwischenzeit die Zwiebel feinkwürfelig schneiden und den Graukas grob reiben. Dann die Zwiebel, den Graukas, die ausgekühlten, gepressten Kartoffeln, das Mehl, das Ei, die Eidotter und etwas Salz rasch mit den Händen zu einem Teig verarbeiten.
- 3.** Nun aus der Masse mit der Hand kleine Knödel drehen und diese in reichlich gesalzenem Wasser etwa 15-20 Minuten kochen lassen.
- 4.** Für die Garnitur die Zwiebel in Ringe schneiden und in einem Topf in Butterschmalz goldgelb rösten. Danach herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
- 5.** Für den Wildkräutersalat die Kräuter, die Blätter und die Blüten waschen, trocknen und mit Essig, Pflanzenöl, Senf und etwas Salz marinieren.
- 6.** Zum Schluss die Knödel auf einem flachen Teller anrichten und mit den Zwiebelringen und feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen. Den Wildkräutersalat dazu servieren.