

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Zamglegter Knödel

Köchin: Karin Pötz

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Knödel (Strudelteig)

- 500 g Mehl (glatt)
- 1 EL Butterschmalz
- 1 TL Salz
- lauwarmes Wasser nach Bedarf

Für die Fülle

- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butterschmalz
- 4 Semmeln vom Vortag
- 100 g Grammeln
- 2 Eier
- ½ Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 kg Butterschmalz zum Backen

Sonstiges:

- 1 l Rindsuppe
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den Knödel das Mehl, das Schmalz, das Salz und nach und nach etwas lauwarmes in eine Schüssel geben und alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Je nach Bedarf lauwarmes Wasser beifügen, bis die Konsistenz geschmeidig wird.
2. Für die Fülle die Zwiebel und den Knoblauch schälen, feinhacken und in einer Pfanne in dem Schmalz anbraten. Dann die Semmeln in grobe Würfel schneiden und gemeinsam mit der gehackten Petersilie und den Grammeln dazugeben. Die Masse in eine Schüssel geben, die Eier untermengen und die Fülle mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.
3. Nun den Strudelteig für den Knödel rechteckig (nicht zu dünn) ausziehen und die Fülle im mittleren Drittel der Länge nach verteilen. Den Teig nun beidseitig einschlagen und die Enden gut andrücken.
4. Den entstandenen Strudel vorsichtig mithilfe eines kleinen Tellers in vier gleichgroße Stücke teilen, diese in einen Topf mit heißem Butterschmalz gleiten lassen und darin schwimmend ausbacken, bis sie goldgelb sind. Danach herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Zum Schluss je einen zamgelegten Knödel als Einlage in einer feinen Rindsuppe anrichten und mit frischem, feingeschnittenem Schnittlauch servieren.