



Blutwurstknödel mit Zwiebelschmelze

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bürgerlich, althergebracht, herzhaft lecker für jeden Tag

Zutaten

- Für die Knödelmasse:
- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln, gekocht und durchgepresst
- 4 Eigelbe
- 30g Kartoffelmehl
- 125 g gute Fleischrotwurst
- 1 mittelgroße, fein geschnittene Zwiebel
- 1 El Weißbrotbrösel oder Panierbrot
- 1 Tl frischer, gehackter Majoran
- 2 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- Für die Zwiebelschmelze:
- 2-3 mittelgroße Zwiebeln in kleinen Würfeln
- 50-60 g Butter
- ½ Bündchen frischer Schnittlauch in Röllchen geschnitten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die enthäutete Blutwurst in 1 cm große Würfel schneiden und mit den Zwiebelwürfeln in etwas Butterschmalz ganz kurz anschwitzen.

Schritt3

Den Majoran, die Petersilie und die Brotbrösel dazu geben, etwas pfeffern.

Schritt4

Die Kartoffelmasse:

Schritt5

Die gekochten, durchgepressten oder gestampften Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen mit den Eigelben und dem Kartoffelmehl zu einem Teig verarbeiten.

Schritt6

Diesen 1 cm dick ausrollen und runde Formen ausstechen, (ev. mit einer Kaffee Tasse) und die Füllung „mittig“ verteilen.

Schritt7

Einschlagen, rund rollen und „sicherheitshalber eine Probe machen“

Schritt8

Für 5-6 min. in siedendem, nicht kochendem Salzwasser geben.

Schritt9

Die Zwiebelschmelze:

Schritt10

Die vorbereiteten Zwiebeln in Butter 4-5 min. schmoren, salzen und pfeffern, kurz vor dem Servieren den Schnittlauch dazu geben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Rustikal, reichlich mit der Zwiebelschmelze übergossen zu Tisch geben, ev. mit einem frischen Blattsalat in Senfdressing ergänzen

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** Knödel, zwiebelschmelze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blutwurstknoedel-mit-zwiebelschmelze/>