

Grammel - Kartoffelknödel



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die Knödel sind ein untrennbarer Teil der deutschen Küche. Sie existieren in zahlreichen Variationen. Eine von denen stellen wir Ihnen heute vor: die Grammel- Kartoffelknödel.

Die Grammel- Kartoffelknödel sind eine deftige, charakteristische, alpenländische Spezialität. Ein echter Bauernschmaus!

Sie werden mit frischen Speckgrieben gefüllt, (in Österreich und Bayern wird „Grammeln“ genannt) also gewürfeltes reines Schweinefett, das wir Grieben oder Flomen nennen. Dieses schmeckt so herzhaft, knusprig und salzig.

In der Regel werden Grammel - Kartoffelknödel mit geselechtem Fleisch, Bratensaft und Kraut gereicht.

In Mini- Größe lassen sie sich als Beilage besonders nett anrichten.

Zutaten

- **Für die Knödel:**
- 220 g mehlig kochende Pellkartoffeln
- 2 Eigelbe
- 20 g Weizen Gries
- 60 g Mehl von Typ 405
- 20 g weiche Butter
- Salz, geriebene Muskatnuss, etwas Cayennepfeffer
- **Für die Füllung:**
- 50 g Grieben - Grammeln, gehackt
- 2 Schalotte, gewürfelt
- ½ Knoblauchzehen, fein gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- 1/2 Bündchen Petersilie, gehackt
- 1 Stiel frischer Majoran, gehackt
- 1 TL Butterschmalz
- Etwas Mehl
- Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schalotten mit dem Knoblauch und den grob gehackten Grieben anschwitzen, danach abkühlen lassen.

Die gehackten Kräuter unterrühren, mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss würzen, dann in den Kühlschrank stellen.

Dann 12 kleine Kugeln formen, wieder kalt stellen.

Schritt2

Die Pellkartoffeln schälen und noch heiß durchpressen.

Mit dem Gries, dem Mehl, der Butter und den Eigelben gut vermengen, mit Salz, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken.

Schritt3

Auf einer bemehlten Arbeitsflächen zu einer Rolle formen und in 12 Stücke schneiden.

Flach drücken, füllen und mit bemehlten Händen rund rollen.

Im schwach siedenden Wasser ca. 8 min. garen.

Rezeptart: Bayerisch, Kartoffelgerichte, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte **Zutaten:** Butter, eier, Grieß, Kartoffel, Knoblauch, Majoran, Mehl, Petersilie, Salz

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/grammel-kartoffelknoedel/>