

# Grammel - Knödel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Alpen Klassiker, rustikal, herzhaft, “schmackig”

## Zutaten

- Für den Knödelteig:
  - 500 g gekochte Pellkartoffeln, durchgepresst
  - 1 El Kartoffelmehl / Stärke
  - 1 ganzes Ei
  - 20 g flüssige Butter
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- Für die Füllung:
  - 200 g Grieben / Grammeln, etwas gehackt
  - 160 g Zwiebeln, gewürfelt
  - 1 El Pflanzenöla
  - 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
  - Etwas frischen Majoran, gehackt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Knödel Füllung:

### Schritt2

Die Zwiebeln in etwas Pflanzenöl glasig anschwitzen und die gehackten Grieben dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Majoran unter schwenken.

### Schritt3

Die Knödel:

#### **Schritt4**

Die gekochten Kartoffeln gut "ausdämpfen" lassen, schälen, pellen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken.

#### **Schritt5**

Das Kartoffelmehl mit dem Ei und der Butter zu einem glatten Teig vermengen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.

#### **Schritt6**

In beliebig große Stücke schneiden und gleichmäßig flach drücken, auslegen. 1 El Grammeln in die Mitte geben, einschlagen, zu glatten Knödeln rollen.

#### **Schritt7**

In siedendem, nicht hell kochendem Salzwasser ca. 10 min leise köcheln lassen, (Ohne Deckel) den Topf zurückziehen, weitere 5 min. weiter garen lassen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Passt hervorragend zu Schweinebraten, Sauerkraut oder auch ein herzhaft angemachter, warmer Krautsalat.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** Knödel

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