



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/>