



# Zünftig gefüllte Kartoffelknödel auf Rahmwirsing

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, Fleisch vermindert, herzhaft, preiswert

## Zutaten

- Für die Knödel:
  - 500 g Pellkartoffeln, heiß durchgepresst
  - 50 g Hartweizen Gries
  - 100 g Mehl
  - 30 g weiche Butter
  - 1 ganzes Ei
  - Etwas Mehl für die Hände
  - 150 g magerer Speck, gewürfelt
  - 1 Tl Butter oder Butterschmalz
  - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
  - 4-5 Stiele Thymian, gezupft, gehackt
  - 2 El gehackter Schnittlauch
- Für den Rahmwirsing:
  - 800 g junger Wirsing, geputzt, gewaschen, in 2 cm großen Blättern
  - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
  - 1 Knoblauchzehe, mit Salz gerieben
  - 300 ml Gemüsebrühe
  - 1 Becher Sahne
  - Etwas angerührter Soßenbinder
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
  - 1/2 Bündchen Schnittlauch, gehackt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Knödel:

## **Schritt2**

Den Speck in einer Stielpfanne knusprig braten, und die Hälfte der Zwiebeln mit angehen lassen, den Thymian dazu geben. Auf einem Küchensieb ablaufen lassen, das Fett auffangen.

## **Schritt3**

Die durchgepressten Kartoffel salzen und mit Muskatnuss würzen. Das Ei, den Gries und die weiche Butter dazu geben und mit den Händen verarbeiten. Mit Mehl an den Händen beliebig große Knödel formen, flach drücken. Die Speckfülle in die Mitte geben, verschießen, rund rollen.

## **Schritt4**

In reichlich kochendes Salzwasser geben, Topf zurück ziehen, leise 15 - 20 min. "simmern" lassen.

## **Schritt5**

Der Rahmwirsing:

## **Schritt6**

In das aufgefangenen Speckfett einen zusätzlichen El Butterschmalz geben und die Zwiebeln farblos anschwitzen.

## **Schritt7**

Den Wirsing nach und nach dazu geben und mit anschmoren, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

## **Schritt8**

Die Brühe aufgießen, ca. 8 min. leise köcheln lassen, "bissfest" halten. Die Sahne nach gießen, weitere 4 - 5 min. schoren lassen, ev. leicht mit Soßenbinder "sämig" binden.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

Die Speckknödel auf dem Rahmwirsing anrichten und mit Schnittlauch bestreut zu Tisch geben.

## **Schritt11**

## **Schritt12**

## **Schritt13**

## **Schritt14**

## Schritt15

## Schritt16

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** für jeden tag, Hauptgericht, rahmwirsing, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuenftig-gefuellte-kartoffelknoedel-auf-rahmwirsing/>