

Hascheeknödel



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	400 g
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	250 ml
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Salz	1 Teelöffel
Weizenmehl (griffig)	2 Esslöffel
Zwiebeln	1 Stk.
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Gekochter Schinken / Kochschinken	250 g

Zubereitung:

Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben und mit warmer Milch, Salz und den Eiern gut durchmischen. Ca. eine halbe Stunde rasten lassen. In der Zwischenzeit den Schinken und die Zwiebel mit dem Fleischwolf oder der Küchenmaschine faszieren, würzen.

Den Knödelteig mit dem Mehl vermengen.

Die Hände gut naß machen, den Teig in der Hand flach drücken. Mit einem Löffel die Fülle drauf geben und die Knödel formen.

In kochendem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Als Beilage passt am besten Sauerkraut.

Beim Servieren mit frischen Schnittlauch bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1035-Hascheeknoedel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at