

Fleischknödel a la Hahn



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	50 Dekagramm
Zwiebeln	2 Stk.
Knoblauchzehen	2 Stk.
Salz	
Schwarzer Pfeffer	
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	
Thymian	
Getrockneter Majoran	
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	1 kg
Weizenmehl (universal)	25 Dekagramm
Butter	3 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	

Zubereitung:

Fülle:

50 dag Faschiertes
2 mittlere Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Paprika,
1 Teelöffel Faschierbasis
Thymian
Majoran

Zubereitung Fülle:

Während die Erdäpfel kochen die Fülle zubereiten.

Für die Fülle Zwiebel fein schneiden, Knoblauch fein hacken und in etwas Fett (Schmalz) anrösten.
Das Faschierte beigeben und mitrösten mit allem was unter FÜLLE steht gut würzen, auskühlen lassen.

Tip:

Wenn die Fülle etwas ausgekühlt ist, kleine Knödeln formen (ein wenig kleiner als Leberknödel) dann in den Gefrierschrank legen - sollten die Knödeln auseinander fallen, wickle sie in Staniolpapier und kurz einfrieren.

Teig:

1 kg Erdäpfeln (Mehlige,Runde)
25 dag Mehl (2-3 kleine Handvoll u. je nach bedarf zugeben)
3 dag Butter
1 Ei
Salz, Muskat

Zubereitung Teig:

Die gekochten Erdäpfel werden geschält und noch heiß in eine mit Mehl bedeckte Schüssel gepresst.

Gepresste Erdäpfel mit Mehl bestreuen und locker vermischen, dann mit den übrigen Zutaten (Butter,Ei,Salz,Muskat) rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Achtung: Zügig arbeiten, denn wird der Teig zu lange geknetet wird er zäh.
so heiß wie möglich kneten bis er nicht mehr klebt.

Tip: Die Harten kneten mit der Hand - wir "Weicheier" nehmen einen Kochlöffel zum schnellen vermischen
und kneten etwas später mit der Hand fertig...

Aus dem Teig eine Rolle formen und gleich große Scheiben abschneiden, etwas flachdrücken, mit Fülle belegen und zu Knödeln formen.
hier merkt man dann wie gut es war die Fülle einzufrieren, denn jetzt kann man den Knödelteig schön rundherum formen.

In kochenden (leicht wallenden) Salzwasser 10-15 Minuten ziehen lassen,

Tip:

Man kann mehrere Knödeln machen und diese Einfrieren (vor dem kochen natürlich) sie brauchen dann beim nächsten mal kochen statt 10 - 15 Minuten , 25 Minuten im Salzwasser.

Dazu Serviert man das übliche Sauerkraut - wer aber wirklich schlemmen will - der macht dazu eine:

Kartoffel-Kreem-Souce a la Hahn (siehe kochrezept Sauce, Dip, Dressing, ...)dazu

Bei Grammelknödel ändert sich nur die Füllung !

Füllung Grammelknödel:

30 dag Grammeln
1 kleine Zwiebel
3 EL Öl/ Schmalz
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
1 EL Petersilie, gehackt
2 Eier
Salz
Pfeffer
Majoran
Stärkemehl zum Ausarbeiten

Zwiebel schälen, fein hacken und in zerlassenen Schmalz hellbraun rösten. Grammeln grob hacken und mit dem Knoblauch zur Zwiebelröstung geben, kurz mitrösten, 2 Eier darüber schlagen und wie eine Eierspeise fertigstellen. Masse überkühlen lassen, Petersilie untermengen und mit Salz, Pfeffer sowie Majoran würzen. Etwas Stärkemehl darübersteuern und kleine Knödel-Formen / kurz einfrieren.

Tip:

Denke ans Staniolpapier

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1064-Fleischknoedel-a-la-Hahn.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at