

Opas Hascheeknödel



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauch	1 Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	1/8 Liter
Salz	Etwas / nach Bedarf
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	1/8 Liter
Weizenmehl (glatt)	250 g
Wurst / Aufschnitt	400 g
Weizenmehl (griffig)	250 g
Eigelb / Eidotter	2 Stk.

Zubereitung:

Füllung: Wurst bzw. Haschee (gebratenes, gedünstetes oder gekochtes Fleisch) zusammen mit dem Zwiebel und dem Knoblauch fein hacken bzw. faschieren.

Aus der Fülle kleine Knödel formen und kalt stellen.

Teighülle: Beide Mehlsorten in eine Rührschüssel geben und mit dem Wasser, der Milch, etwas Salz und den zwei Dottnern zu einen glatten Teig kneten

Den Teig eine Stunde rasten lassen.

Die Fleischbällchen dünn mit dem Teig umhüllen. Mögliche Rissstellen mit Wasser und Mehl verkleben.

In Wasser sieden bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen.

Dazu schmeckt Sauerkraut sehr gut.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2075-Opas-Hascheeknoedel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at