

Gebackene Blunzenknödel auf buntem Salat

Zutaten

Zutaten für ca. 20 Stück Knödel:

700g Blunzen
1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 EL. Petersilie
1 EL. Majoran
Salz, Pfeffer
Schweineschmalz zum Herausbacken



Zubereitung:

1.
Am Vortag Kartoffel kochen, schälen und zudecken.
2.
Zwiebel und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit erhitzten Schweineschmalz anschwitzen.
Blunzen ebenfalls in nicht all zu große Würfel schneiden und unter die angeschwitzten Zwiebel mischen. Mit Petersilie, Majoran, Salz und Pfeffer würzen.
Ca. 40g schwere Knödelr formen und kurz einfrieren, dadurch lassen sie sich besser ummanteln.
3.
Kartoffel durch eine Kartoffelpresse drücken und mit den restlichen Zutaten zu einem kompakten Teig verarbeiten.

Tipp: Teig nicht zu lange stehen lassen.

Kartoffelteig

700g mehliges Kartoffel (am Vortag gekocht)
150g griffiges Mehl
130g glattes Mehl
30g Grieß
2 Eier
70g flüssige Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

4.
Den Kartoffelteig zu einer Rolle formen und in ca. 20 gleich große Stücke teilen. Die Blunzenknödelr damit umhüllen und zu schönen, runden Knödeln formen. In heißen Schweineschmalz „schwimmend“ goldgelb herausbacken.
5.
Auf Salat Ihrer Wahl oder Sauerkaraut anrichten.

