

Schinken-Grammelknödel

mit Geselchter-Schinken

Was du dazu benötigst

Für die Fülle:

- 200g Geselchter-Schinken
- 120g Grammeln
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 TL Majoran
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1–2 EL Petersilie, fein gehackt

Für den Kartoffelteig:

- 1 kg Erdäpfel
- 200–250g Mehl
- 2 Eidotter
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskatnuss

Für den Krautsalat:

- 1 Kopf Weißkraut
- 1 Zwiebel
- 150ml Rindsuppe
- 4–5 EL Apfelessig
- 3 EL Öl
- 1 TL Zucker
- 1–1½ TL Salz
- 1 TL Kümmel
- Optional: 1 Knoblauchzehe



Zubereitung

Für die Fülle Zwiebel schälen und gemeinsam mit dem Geselchten Schinken in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten. Geselchten Schinken sowie Grammeln hinzufügen und für etwa 2–3 Minuten mitrösten. Mit Majoran, Salz, Pfeffer und Petersilie würzen, leicht auskühlen lassen und anschließend kleine Kugeln formen, die später in die Knödel kommen.

Für den Teig die Erdäpfel mit Schale weichkochen. Danach noch heiß schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. Mehl, Eidotter, Salz und Muskatnuss hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig in 12 gleichgroße Portionen teilen, rund und flach andrücken, mit einer Schinken-Grammel-Kugel belegen, vollflächig mit Teig umschließen und zu Kugeln formen.

Für den Krautsalat den Strunk entfernen und das Weißkraut in feine Streifen schneiden. In einer großen Schüssel die Krautstreifen mit Salz und Zucker würzen und kräftig durchkneten, bis es weich wird. Zwiebel klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl glasig anschwitzen. Kümmel hinzufügen und kurz mitrösten. Das Kraut dazugeben und 5–7 Minuten durchschwenken. Mit Apfelessig ablöschen und mit heißer Rindsuppe aufgießen. Alles 10–15 Minuten weich schmoren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die fertig geformten Knödel in reichlich siedendem Salzwasser etwa 10–12 Minuten ziehen lassen. Sobald die Knödel an der Oberfläche schwimmen, aus dem Wasser nehmen.

Die noch warmen Schinken-Grammelknödel mit Krautsalat auf einem Teller anrichten und bei Bedarf mit etwas Butter übergießen.

Tipp

Beim Formen der Teigkugeln, die Hände mit Wasser befeuchten, damit der Teig nicht kleben bleibt.

Portionen

12 Portionen

Dauer

45 Minuten

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Kochzeit: 25 Minuten

Level

Mittel

