

Blutwurstknödel

Kategorien: Beilage, Knödel, Blutwurst, Österreich

Zutaten für: 4 Portionen

100	Gramm	Blutwurst
1		Eidotter
20	Gramm	Weißer Brösel
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1	Teel.	Majoran
200	Gramm	Mehlige Kartoffeln
100	Gramm	Mehl
3		Eidotter

Anleitung:

Blutwurst enthäuten, in ca. 1 cm große Stücke schneiden, in einer Pfanne unter Umrühren erhitzen, bis sich die Blutwurst wieder zu einer Masse bindet. In diese Masse die Brösel und den Eidotter einarbeiten und, wenn erforderlich, mit den Gewürzen nachwürzen (Blutwürste haben oft einen gut würzigen Grundgeschmack). Kleine Knödel formen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde anziehen lassen.

Kartoffeln kochen, schälen und passieren. Mit Mehl und den restlichen Eidottern zu einem Kartoffelteig verarbeiten und mit Salz und Muskat würzen. Den Kartoffelteig ca. 1 1/2 cm dick ausrollen, runde Formen ausstechen und die Blutwurstknödel einschlagen und fest verschließen. In kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten köcheln lassen.

Es empfiehlt sich, einen Probeknödel zu machen; sollte er nicht halten, kann dem Teig noch etwas Mehl beigemischt werden.

Quelle:

Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann