

GERICHT Landesjägermeister

Die Z'sammgelegten Knödl mit gekochten Selchschof

Für die Knödel:

Strudelteig

300 g gl. Mehl

1 Ei

3 EL Öl

Salz

ca. 110g Wasser

alle Zutaten gut zu einem mittelfesten elastischen Teig verkneten, ca. 30 min. zugedeckt rasten lassen.

Fülle:

250 g in Würfel geschnittenes Bauernbrot mit Rinde

3 EL Weizengrieß

½ Zwiebel feinwürfelig

1 Zehe Knoblauch

Salz, Pfeffer

50 g Schweineschmalz zum anrösten

alle Zutaten gut im Schweineschmalz durchrösten, und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Strudelteig auf einem bemehlten Tuch ausrollen, mit beiden Händen vorsichtig zu einem Rechteck in die Länge ziehen, die fülle im unteren Drittel darauf verteilen, einrollen und mit einem dickeren Tellerrand alle 10cm abradeln, in Salzwasser 5 bis 8 Minuten ziehen lassen. Vor dem Anrichten in brauner Butter schwenken.

Dazu einen gekochten Selchschof servieren.

Kann auch als Einlage in einer kräftigen Rindsuppe gegessen werden, dann aber nicht in Butter schwenken.

Viel Spaß beim nachkochen