

Farina

Professional

## Hascheeknödel

Hauptspeise

Fleischgerichte

### Zubereitung

Für den Knödelteig die gekochten Erdäpfel schälen, passieren und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig zusammenkneten. Kurz rasten lassen. Für die Fülle Fleisch und Wurst faszieren (nicht zu fein). Fein gehackten Zwiebel und Knoblauch in Öl anlaufen und wieder auskühlen lassen. Unter das Fleisch mengen und mit den restlichen Zutaten zu einer würzigen Masse verarbeiten. Ist die Masse zu trocken, noch etwas Bratensaft, Suppe oder Schmalz einarbeiten. Anschließend aus der Masse kleine Knödel formen und kurz tiefkühlen. Die Fülle mit dem Knödelteig umhüllen, zu Knödel formen und in kochendes Salzwasser einlegen. Die Hitze reduzieren und je nach Größe ca. 10-12 Minuten unter dem Siedepunkt garziehen lassen. Dazu passt am besten Bratensaft und Sauerkraut oder Krautsalat.



### Zutaten

300 g mehlig Erdäpfel  
(gekocht)

150 g Farina Weizenmehl  
universal

45 g zerlassene Butter

25 g Farina Weizengrieß

1 Ei

Salz

evtl. 1 Prise Muskatnuss  
(gemahlen)

300 g Bratenstücke (zB  
Schweins- oder Surbraten)

100 g Hartwurst

80 g fein gehackte Zwiebeln

2 fein gehackte  
Knoblauchzehen

30 ml Öl

1-2 EL fein gehackte  
Petersilie

Muskatnuss

Majoran

Salz und Pfeffer aus der  
Mühle