

## Selchfleischknödel mit Krautsalat

[Hauptspeise](#)[Fleischgerichte](#)[Hausmannskost](#)[Kartoffel](#)[Österreichisch](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:** 

Das Kraut in Stücke schneiden, den Strunk entfernen. Kraut in feine Streifen schneiden. Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und 100 ml Wasser aufkochen. Kümmel auf das Kraut geben, den Sud darüber geben, gut umrühren und im Kühlschrank ca. 2-3 Stunden ziehen lassen. Die Erdäpfel kochen, schälen und noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken, auskühlen lassen. Die Zwiebel und die Petersilie in etwas Butter anschwitzen, auskühlen lassen, dann das Faschierte oder sehr klein geschnittene Selchfleisch mit Ei, Zwiebel - Petersilie, Knoblauch vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen und Kugeln formen. Die gepressten Erdäpfel mit Grieß, Dotter, Butter vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zu einem Teig verkneten, 15 Minuten rasten lassen, dann zu einer Rolle formen, Scheiben abschneiden, flachdrücken, eine Fleischkugel einlegen und zu Knödeln formen. Die Knödel in gesalzenem Wasser 15 - 20 Minuten leicht kochen lassen.



### ZUTATEN



500 g Erdäpfel

100 g Mehl

50 g Grieß

2 EL Butter

1 Eidotter

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

200 g Selchfleisch

2 Eier

Petersilie

1 gehackte Zwiebel

2 gepresste Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer

500 g Kraut

1 TL Kümmel

30 g Rapsöl

50 g Weißweinessig

15 g Zucker