

Gefüllte Knödel mit Hack und süß - saurer Zwiebelschmelze



- **Gang:**Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Was soll man nur heute wieder kochen, wie oft stellt sich die Hausfrau diese Frage? Abwechslungsreich soll es sein, den Vorlieben der Familie Rechnung tragen und auch noch in den familiären Zeitplan passen.

Hier eine Anregung für Kartoffel - oder Knödelliebhaber ein zünftig - herzhaftes Gericht für jeden Tag.

Relativ unproblematisch, schnell gemacht, auch wenn einmal wenig Zeit zum kochen ist. Dabei noch recht preiswert, denn auch die einfallsreiche Alltagsküche muss nicht teuer sein.

Mit kurz geschmortem Wirsing - oder Spitzkohl, ein vollwertiges Gericht und vor allen Dingen, „frisch und hausgemacht“.

Zutaten

- Für die Knödel:
- 500 g Pellkartoffeln, geschält, heiß durchgepresst
- 150 g Hartweizen Gries
- 100 g Mehl 405, gesiebt
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- Für die Füllung: 150 g Rindgehacktes, zerbröseln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, etwas Paprika, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Zwiebelschmelze:
- 4 mittelgroße Zwiebeln in halben Scheiben
- 1 Spritzer Weinessig, ev. eine kleine Prise Zucker
- Etwas Pflanzenöl
- 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung: In einer Stielpfanne, mit heißem Pflanzenöl, das Rindergehackte scharf anbraten. Herzhaft mit Salz, Paprika, Knoblauch und Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen, Petersilie und Schnittlauch vermengen.

Schritt2

Die Knödel: Die durchgepressten Kartoffeln salzen und mit Muskatnuss würzen. Das Ei und den Gries dazu geben und mit den Händen vermengen. Zünftige, beliebig große Knödel formen, flach drücken. In die Mitte jeweils 1 El der Fülle geben, verschließen und mit angefeuchteten Händen rund rollen. In reichlich kochendes Salzwasser geben, Topf zurück ziehen, leise 15 min. "simmern" lassen.

Schritt3

In der Zwischenzeit die Zwiebeln für die Schmelze mit einer Prise Zucker farblos anschwitzen. Leicht Farbe nehmen lassen und mit etwas Essig ablöschen; Petersilie oder Schnittlauch unterschwenken. Die Hackfleisch - Kartoffel Knödel damit überziehen, sofort servieren.

Schritt4

Dazu schmeckt ein kurz geschmorter Wirsing - oder Spitzkohl hervorragend.

Rezeptart: Hackfleischgerichte, Kartoffelgerichte, Kleine Gerichte **Zutaten:**eier, Grieß, Hackfleisch, Kartoffel, Knoblauch, Mehl, Öl, Petersilie, Salz, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-hackfleisch-kartoffel-knoedel-suess-saure-zwiebelschmelze/>