

Gefüllte Knödel aus Böhmen

Sie sind rund, aus gekochten Kartoffeln, zu einem Teig verarbeitet und werden vielfältig gefüllt. Man liebt sie süß, aber auch herzhaft, und sie werden somit entweder als Hauptgericht oder auch als Nachspeise serviert. Wir haben uns für eine herzhafte, klassische Füllung mit Zwiebeln und Kassler entschieden und obenauf kommen herrlich knuspriger Speck und Zwiebeln.



Rezept für 4 bis 6 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- Salz
- 150 g Weichweizengrieß
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- Muskat

Füllung:

- 300 g Kassler oder gekochter Schinken
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- 1 TL Kümmel
- Petersilie

Zum Servieren:

- 1 große Zwiebel
- 100 g Speck in feinen Scheiben
- Petersilie oder Schnittlauch
- 30 g Butter

Zubereitung:

- Die Kartoffeln in der Schale weich kochen, abgießen und noch heiß pellen. Durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Salzen, zunächst die Hälfte von Grieß und Mehl darüberstreuen. Das Ei zufügen und alles rasch zu einem festen Teig kneten. Falls er klebt, noch etwas mehr Grieß als Mehl darüberstäuben (Grieß verhält sich anders als Mehl) und einarbeiten.

- Für die Füllung das Kassler oder den Schinken in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel fein würfeln und im heißen Fett weich dünsten. Das Fleisch zufügen, auch Kümmel und die fein gehackte Petersilie. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die gefüllten Knödel den Teig zu einer dicken Rolle formen, Scheiben davon abschneiden, auf der Handfläche flach drücken. Je einen Löffel Füllung in die Mitte setzen und den Teig darüber verschließen. In einem großen Topf mit Salzwasser leise gar ziehen lassen. Nach etwa 10 bis 15 Minuten, wenn die Knödel oben schwimmen, sind sie gar.
- Zum Servieren die Zwiebel sehr fein würfeln. Den Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne in der Butter oder vom Speck austretendem Fett auslassen. Die Zwiebeln zufügen und sanft bräunen. Zum Schluss fein gehackte Petersilie oder Schnittlauchröllchen zufügen.
- Die gefüllten Kartoffelknödel gut abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Jeweils ein Häufchen Zwiebeln und Speck daraufsetzen.

Tipp: Für die Füllung kann man auch jeden Bratenrest, Wurstwürfel, sogar Käse verwenden. In jedem Fall wichtig: Die Kartoffelhülle soll möglichst dünn sein.

Beilage: Eigentlich isst man dazu Sauerkraut. Dieses in einem Topf mit ordentlich Kümmel und einem Gewürzstrauß und etwas Wasser ansetzen. Gut passt aber auch dazu ein schöner feinnudelig geschnittener Endiviensalat – der gibt Farbe und Frische, und die säuerliche Salatmarinade dient als Sauce.

Und noch ein Tipp: Man kann diese Kartoffelknödel auch süß füllen, z.B. mit Zwetschgen oder Aprikosen – dann den Stein durch ein Zuckerstück ersetzen. Und obenauf kommen am Ende in Butter geröstete Semmelbrösel und/oder Mohn sowie gut abgetropfter Quark oder einfach ein Löffel Sauerrahm.