

# Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!  
Wiglaf-Drosie



## Grammelknödel

### Zutaten

400 g mehlig kochende Kartoffeln  
200 g griffiges Mehl  
1 Ei  
50 g Grieß  
Salz  
Muskat  
Grammeln / fertig vom Fleischer oder ....  
1 TL Butterschmalz  
Zwiebeln  
50 g kleine Würfel vom geräucherten Bauchspeck  
ein wenig feingehackte Petersilie  
Pfeffer

### Zubereitung

Die Kartoffeln vierteln oder achteln, kochen und anschließend ausdampfen lassen (am besten für 3 – 5 Minuten im Umlufttherm, bei 50° C und noch warm durch die Presse drücken. Mit den anderen Zutaten zu einem Teig verkneten. Am einfachsten geht es, wenn man zuerst den Gries, dann das Mehl und dann die anderen Zutaten einarbeitet. Die Mehlmenge kann man nie so genau sagen, denn die ist von der Konsistenz der Kartoffel abhängig. Der Teig muss sich geschmeidig, aber fest anfühlen und sollte glänzen und sich vom Schüsselboden lösen. 1/2 Stunde rasten lassen. Den Teig vor dem Ruhen lieber etwas weicher lassen, weil ja noch der Gries ausquillt. Ist er nachher zu weich, kann man noch einen Löffel Mehl einarbeiten und nochmals ein paar Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten: Die Grammeln grob hacken. Die klein geschnittene Zwiebel und die Räucherspeckwürfelchen auf kleiner Flamme sanft anrösten. Salzen, pfeffern und mit Majoran abschmecken. Auskühlen lassen und mit den Grammeln vermischen.

Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Teig zu einer Rolle formen, in 8 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem kleinen Fladen drücken, jeweils ca. 1 EL von der Grammelfülle in die Mitte der Flade geben, Knödel formen und ins siedende Salzwasser gleiten lassen. 15 min. ganz sacht simmernd garen.