

## **Grammelknödel**

### **Zutaten Knödel (für 4 Portionen):**

500 g mehligte Kartoffel  
300 g griffiges Mehl  
1 Ei  
1 Prise Salz

### **Zutaten Füllung:**

200 g Grammeln  
2 EL Grammelschmalz  
1 Bund Petersilie  
3 TL Majoran  
3 TL Kümmel (gemahlen)  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer



Die Kartoffel in der Schale weich kochen.

Die gekochten und geschälten Kartoffeln heiß durch eine Presse drücken.

Die gepressten Kartoffeln mit Salz, Mehl und dem Ei zu einem Teig verarbeiten.

In einer Pfanne die Grammeln mit dem Schmalz, Petersilie, Salz, Majoran und Kümmel anschwitzen.

Die Kartoffelmasse in acht gleich große Stücke teilen und mit den Grammeln füllen, verschließen und zu Knödel formen. Anschließend im Wasser 10 Minuten kochen.

Ein paar übrig gebliebene Grammeln kann man über die Knödel streuen.

Sauerkraut ist die perfekte Beilage zu den Grammelknödeln. Man kann auch ein paar Grammeln beim Kochen unter das Kraut mischen.