

# Gefülltes Knödel-Dreierlei mit warmem Krautsalat

**Für zwei Personen**

**Für den Kartoffelteig:**

2 mehlig. Kartoffeln	1 Ei	1 TL Butter
150 g Mehl	Salz	

**Für die Speck-Füllung:**

100 g durchw., geräuch. Speck	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Petersilie	Schweineschmalz	Salz, Pfeffer

**Für die Grieben-Füllung:**

100 g Schweinegrieben	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Petersilie	Schweineschmalz	Salz, Pfeffer

**Für die Würstchen-Füllung:**

2 Wiener Würstchen	2 Sch. Burgunderschinken	50 g Salami
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Petersilie
Schweineschmalz	Salz	Pfeffer

**Für den Krautsalat:**

$\frac{1}{2}$ Kopf Weißkohl	50 g durchw., geräuch. Speck	1 kleine Zwiebel
1 TL Mehl	1 TL Schweineschmalz	Tafelessig
Kümmelsamen	gemahlener Kümmel	Salz

**Für den Kartoffelteig:**

Die Kartoffeln schälen, gleichmäßig würfeln und in Salzwasser garen.

Anschließend abgießen. Mehl und etwas Salz auf der Arbeitsfläche verteilen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse auf die bemehlte Arbeitsfläche drücken und anschließend Ei und Butter hinzugeben und zu einem festen Teig formen.

**Für die Speck-Füllung:**

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zunächst Zwiebeln darin anschwitzen, anschließend Knoblauch hinzugeben. Petersilie waschen, trockenwedeln, fein schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speck fein würfeln. Speck und Zwiebelmischung miteinander vermengen.

**Für die Grieben-Füllung:**

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zunächst Zwiebeln darin anschwitzen, anschließend Knoblauch hinzugeben. Petersilie waschen, trockenwedeln, fein schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Grammeln klein schneiden. Grieben und Zwiebelmischung miteinander vermengen.

**Für die Würstchen-Füllung:**

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zunächst Zwiebeln darin anschwitzen, anschließend Knoblauch hinzugeben. Petersilie waschen, trockenwedeln, fein schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Würstchen, Salami und Schinken zu einer Masse pürieren. Wurstmasse mit Zwiebelmischung vermengen.

Für die Knödel-Fertigstellung: Aus den drei verschiedenen Massen je kleine Bällchen formen. Anschließend die Bällchen jeweils mit dem Kartoffelteig ummanteln und zu kleinen Knödeln formen. Knödel in Salzwasser für ca. 10 Minuten kochen.

**Für den Krautsalat:**

Kohl waschen und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit etwas Salz entwässern und anschließend ausdrücken und abtropfen.

Kohl mit Kümmel und Essig abschmecken mit 200 ml Wasser kochen.

Zwiebel abziehen und fein schneiden.

Speck fein würfeln. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und Speck und Zwiebel darin anbraten. Mehl hinzugeben und mit dem kochenden Krautwasser aufgießen und kräftig verrühren. Anschließend Kohl hinzugeben und alles miteinander vermengen.

Helene Mayrwöger-Heinetsbeger am 05. Februar 2024