

| Hascheeknödel oder Hascheelaibchen

| 2 Portionen (ergibt 4 große oder 6 kleine Knödel)

Es gibt viele Varianten für Hascheeknödel, dies hier ist meine. Am Vortag steht bei mir immer gekochtes Rindfleisch auf dem Speiseplan, weil in diesem Rezept 100g davon gebraucht werden. Stattdessen könnte man aber auch nur Wurstreste nehmen. Von der laut diesem Rezept zubereiteten Menge Haschee bleibt gut die Hälfte übrig. Das nehme ich dann für die Zubereitung von Fleckerlspeise. Kann auch gut eingefroren werden. Wenn man das nicht möchte, dann nur die halbe Menge an Haschee zubereiten!

Das brauchst du:

Haschee

100g gekochtes Rindfleisch oder
beliebige Wurst-/Bratenreste
2 Knacker
1 kleinere Zwiebel
Salz, wenn nötig
Pfeffer
gehackte Petersilie (optional)

Kartoffelteig

300g geschälte Kartoffeln
1 Ei
Salz
100g griffiges Mehl

Zubereitung:

Haschee

Rindfleisch, Knacker und geschälte Zwiebel in grobe Stücke schneiden und faszieren (durch den Fleischwolf drehen). Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. 6 kleinere oder 4 mittelgroße Kugeln formen. Den Rest vom Haschee für Fleckerlspeise oder zum Einfrieren auf die Seite geben (optional).

Kartoffelteig

300g geschälte Kartoffeln in gesalzenem Wasser weichkochen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. 1 Ei, Salz und etwa 100g griffiges Mehl dazugeben. Zügig durchkneten - das geht am besten mit der Hand. Es sollte ein formbarer, nicht zu harter Teig sein. In 4 oder 6 Teile teilen.

--

Die Hascheekugeln mit Kartoffelteig umhüllen und rund drehen, die Hände sollten dabei bemehlt oder ganz leicht feucht sein. Die Knödel in kochendes Wasser gleiten lassen, die Hitze etwas reduzieren und leicht weiterköcheln. Dabei ab und zu mit dem Kochlöffel umrühren. Die Knödel sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen und sich von selbst drehen.

-

Dazu passt Gulaschsaft und Sauerkraut (Ein Rezept für Sauerkraut findest du in der Rubrik „Suppm, Zuaspeis und Solod“).

Eine andere Variante sind Hascheelaibchen, die Vorgehensweise ist die gleiche. Aber dazu wird eine Hascheekugel halbiert und dann mit Kartoffelteig umhüllt. Anschließend in der Hand flachdrücken und in Öl auf beiden Seiten langsam goldbraun braten.