

## Grammel – Speck – Knödel

### Zutaten für Brandteig:

Für ca. 12-14 Stk. (je nach Größe):

¼ l Wasser, 180 g Butter 1 TL Salz, 1 Prise Muskatnuss (gemahlen), 400 g glattes Mehl, 4 Eier

### Zutaten Fülle:

100 g Hamburgerspeck, 1 Zwiebel, 180 g Grammeln, evtl. 1 Knoblauchzehe, 1 EL gehackte Petersilie, 80 g Käse (gerieben), Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Wasser mit Butter, Salz und Muskat aufkochen. Das Mehl dazugeben und mit dem Kochlöffel gut durchrühren bis sich der Teig vom Topfboden löst. Den Teig etwas auskühlen lassen und die Eier nach und nach einrühren. Den Teig erkalten lassen.

Für die Fülle den Speck und Zwiebel kleinwürfelig schneiden. Die Grammeln beifügen und mit Salz, Pfeffer und evtl. mit Knoblauch würzen. Den Käse fein reiben oder klein schneiden, die Petersilie hacken und alles zusammen mischen.

Nun aus dem Teig eine Rolle formen und in Stücke teilen, die man flach drückt. Die Fülle zu kleinen Kugeln formen, auf das Teigstück legen und zu Knödeln formen. Die Knödel in kochendes Salzwasser einlegen und ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze knapp am Siedepunkt halten.

Dazu serviere ich gekochtes Sauerkraut und eine Sauerrahm-Krensoße!

**Tipp:** Diese Knödel lassen sich im rohen Zustand sehr gut einfrieren. Dazu einzeln auf ein Brett legen und vorfrieren, dann zusammen in einen Gefrierbeutel geben!!