

Rezept

Grammelknödl mit Krautsalat

Ein Rezept von Grammelknödl mit Krautsalat, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Salat

600 g Weißkohl	Salz
50 ml Apfelessig	60 ml Öl
Pfeffer (frisch gemahlen)	1 Prise Kümmelkörner
Zucker	

Für die Knödel

700 g mehligkochende Kartoffeln	2 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	½ Bund Petersilie
250 g Grieben	1 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer (frisch gemahlen)
30 g Butter	110 g Weizenmehl (Type 550)
40 g Kartoffelstärke	3 Eigelb
50 g Weizengrieß	

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1085 kcal

Zubereitung

1. Für den Salat den Kohl von äußeren Blättern befreien, vierteln, den Strunk herausschneiden und die Blätter sehr fein schneiden. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und den Kohl darin ca. 5 Min. blanchieren, dann in ein Sieb abgießen. Apfelessig, Öl, Salz, Pfeffer, Kümmel und Zucker in eine Schüssel geben, verrühren, den Weißkohl untermischen und den Salat durchziehen lassen. Den Backofen auf 100° vorheizen.
2. Für die Knödel Kartoffeln waschen, ungeschält in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken, dieses zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin zugedeckt in 20-30 Min. garen. Kartoffeln abgießen, pellen, auf ein Backblech legen, im Backofen ca. 10 Min. ausdampfen lassen, durch die Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken und erkalten lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese fein hacken. Die Grieben fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Grieben darin andünsten. Petersilie bis auf 2 EL unterrühren. Die Füllung vom Herd nehmen, salzen und pfeffern.

3. Butter schmelzen. Mehl und Stärke in einer großen Schüssel mischen. Kartoffeln, Eigelbe, Grieß und Salz zugeben und den Schüsselinhalt mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten, dabei die flüssige Butter dazugeben. Den Knödelteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und daraus Quadrate mit 5-7 cm Seitenlänge schneiden. Griebenmasse darauf verteilen, mit dem Teig umhüllen und die Knödel mit bemehlten Händen rund rollen.
-
4. In einen großen Topf reichlich Wasser füllen, aufkochen, salzen und die Knödel darin zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 10 Min. gar ziehen, nicht kochen lassen. Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, auf vier Tellern zusammen mit dem Krautsalat anrichten und mit restlicher Petersilie (2 EL) bestreuen.