

Rezept

Kräuterknödel mit Salsiccia

Ein Rezept von Kräuterknödel mit Salsiccia, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DIE KNÖDEL:

800 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
60-80 g Mehl	60-80 g Speisestärke
1 Ei	4 EL gehackte Kräuter (z. B. Thymian, Petersilie, Schnittlauch, Majoran)
frisch geriebene Muskatnuss	2 EL Olivenöl
250 g g Salsiccia (ital. grobe Bratwurst)	2 EL schwarze Oliven (ohne Stein)
Mehl zum Arbeiten	

FÜR DAS GEMÜSE:

2 Köpfe Radicchio	2 rote Zwiebeln
3 EL Olivenöl	1 TL Thymianblättchen
2 TL Zucker	2 - 3 EL Aceto balsamico
200 g Kirschtomaten	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 748 kcal

Zubereitung

1. Für die Knödel die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser in 20 - 25 Min. weich kochen. Abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl und Speisestärke mischen. Zwei Drittel der Mischung und 1 ½ TL Salz locker mit den Kartoffeln »zerbröseln«. Das verquirlte Ei und die Kräuter unter den Kartoffelteig mischen. Den Teig mit so viel Mehlmischung verkneten, bis er glatt ist. Mit Salz und Muskatnuss würzen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Salsiccia in kleinen Stücken aus der Haut drücken und im heißen Öl in ca. 5 Min. krümelig anbraten. Auf Küchenpapier entfetten und in eine Schüssel geben. Die Oliven grob hacken und untermischen.
3. In einem weiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den Kartoffelteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einer dicken Rolle formen und in 8 Scheiben schneiden. Die Teigstücke jeweils flach drücken und etwas Salsicciamischung in die Mitte geben. Den Teig über der Füllung zusammendrücken und mit nassen Händen zu Knödeln formen. Die Knödel ins Wasser geben und ca. 20 Min. gar ziehen (nicht kochen) lassen.

4. Für das Gemüse den Radicchio putzen, waschen und trocken schleudern, die Blätter in breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin weich dünsten. Radicchio und Thymian mitdünsten, bis der Radicchio zusammengefallen ist. Den Zucker darüberstreuen und karamellisieren, mit Essig ablöschen. Die Tomaten waschen, halbieren und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knödel herausheben und mit dem Gemüse anrichten.