



Selchfleisch-Bärlauch-Bergkäse Knödel

Dieses Rezept stammt von unserer Foodbloggerin [@kathis_kuechenstadl](#)

Zutaten für die Fülle:

300 g Selchfleisch
(Selchroller, Bauch, Karree,
Würste... was zuhause ist)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Eier
50 g geriebenen Vbg. Bergkäse
1 Bund Bärlauch
Semmelbröseln
Salz, Pfeffer

für den Erdäpfelteig:

500 g Erdäpfel
100 g Mehl
50 g Grieß
2 EL Ländle Butter
1 Stück Eidotter
Salz

Zubereitung:

Gekochten Selchroller ganz fein schneiden oder faszieren und mit gehackten Zwiebeln anrösten, vom Herd nehmen salzen und pfeffern, 2 Knoblauchzehen reinpressen und gehackten Bärlauch unterheben.

Masse abkühlen lassen. Dann zwei Eier, geriebenen Voralberger Bergkäse und etwas Semmelbröseln dazugeben, damit eine feste Konsistenz entsteht und man Kugeln daraus formen kann.

In der Zwischenzeit Erdäpfel mit Schale weich kochen, dann noch warm schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken, mit den rest-

lichen Zutaten verkneten und 15 min ruhen lassen.

Vorbereiteten Erdäpfelteig mit den Kugeln füllen und ca. 15 min im siedenden Wasser ziehen lassen.

Mit Salat oder Sauerkraut servieren.