

Zutaten

- 500 g mehlige Kartoffeln
- 100 g Entenhaut
- 50g Mehl
- 2 Eigelb
- Salz, Muskat, Brösel, gehackte Petersilie

Beilage

Grammel-Knödel

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Grammel-Knödel! Perfekt für Ihr nächstes Festmahl. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Entenhaut in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Überflüssiges Fett abschütten (aber aufbewahren) und die Grammeln mit Salz und Petersilie abschmecken. Die Kartoffeln kochen, ausdampfen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die erkalteten Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit Mehl, Eigelb, Salz und Muskat zu einem glatten Teig verarbeiten. Kleine Bällchen formen platt drücken etwas von den Grammelmasse in die Mitte geben und zu einem Knödel formen. In leicht siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Beim Anrichten die Knödel mit etwas Bröselbutter (Entenfett mit Brösel gemischt) beträufeln.