

Gebackene Kartoffelknödel mit Füllung

1000 g	Kartoffeln, mehlig kochende
250 g	Mehl
1	Ei
	Salz

Füllung:

400 g	Fleisch, gekochtes
150 g	Speck
150 g	Wurst, geräucherte Braunschweiger
1	Zwiebel
3 Zehen	Knoblauch
2 EL	Petersilie, gehackt
125 ml	Milch
	Pfeffer
	Öl zum Ausbacken

Pellkartoffeln kochen, gut ausdampfen lassen, schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken.
Aus Kartoffeln, Mehl, Ei und Salz einen glatten Teig kneten.

Fleisch, Speck und Wurst fein würfeln.
Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen.
Zutaten vermengen und etwas pfeffern.

Teig in ca. 10 Teile teilen, flach pressen und mit der Fülle belegen, dann Knödeln formen.
In etwas Öl wenden, in eine rechteckige Fettpfanne schichten und etwas flach drücken.

Im vorgeheizten Rohr bei 180°C etwa 60 - 70 Minuten backen. Die gebackenen Fleischknödel mit Milch übergießen, zudecken und noch 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.