

Hascheeknödel mit Gulaschsaft

Mengenangaben für **4 Portionen**



Erdäpfelteig

Zutaten:

- mehliges Kartoffeln, roh: 600 g
- Eier, Größe M: 1 Stück
- Eidotter: 1 Stück
- Vollkorngrieß: 32 g
- Weizenvollkornmehl: 140 g
- Salz
- etwas Mehl zum Verarbeiten

Zubereitung:

- Erdäpfel kochen, schälen und noch heiß durch eine Erdäpfelpresse drücken. Kurz ausdampfen lassen.
- Eier, Eidotter, Vollkorngrieß, Weizenvollkornmehl und Salz zugeben und rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Falls erforderlich noch etwas Mehl einarbeiten.
- Den Teig in 20 gleich große Portionen aufteilen. Jeweils eine Portion flach drücken, eine gekühlte bzw. angefrorene Füllung in die Mitte setzen und vollständig mit dem Erdäpfelteig umschließen. Die Knödel vorsichtig rund formen.
- Die Knödel in leicht siedendes Salzwasser einlegen und ca. 15-20 Minuten gar ziehen lassen (nicht sprudelnd kochen!).
- Die fertigen Knödel vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen (*Alternativ: Zubereitung im Kombidämpfer*).

Haschee-Füllung

Zutaten:

- faschierte Wurst- und/oder Fleischreste: 240 g
- Haferflocken: 50 g
- Wasser oder Gemüsebrühe: 50 ml
- Zwiebel, roh: 60 g
- Knoblauchzehe: 1 Stück
- Tomatenmark: 8 g
- Paprikapulver edelsüß
- Salz, Pfeffer
- Majoran
- Rapsöl zum Anbraten: 5 g

Zubereitung:

- Die Haschee-Füllung am besten bereits am Vortag vorbereiten:
- Haferflocken in Wasser oder Gemüsebrühe ca. 10 min quellen lassen.
- Zwiebel schälen, fein hacken und mit wenig Öl glasig anbraten.
- Faschierte Wurst- und/oder Fleischreste hinzufügen und mitrösten.
- Knoblauch schälen, fein hacken und gemeinsam mit Tomatenmark, Paprikapulver und Majoran ebenfalls mitrösten.
- Gequollene Haferflocken unter die Masse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung vollständig auskühlen lassen.
- Aus der ausgekühlten Masse 20 gleich große Kugeln formen und gut durchkühlen bzw. anfrieren lassen. Dadurch lässt sich die Füllung anschließend leichter mit dem Erdäpfelteig umhüllen.

Gulaschsaft

Zutaten:

- Zwiebeln, roh: 280 g
- Rapsöl
- Tomatenmark: 20 g
- Paprikapulver edelsüß: 1 EL
- Kümmel, gemahlen: 1 TL
- Majoran, getrocknet: 1 TL
- Gemüsebrühe: 480 ml
- rote Linsen, getrocknet: 40 g
- Salz, Pfeffer
- Essig oder Zitronensaft: 8 g
- Optional: Hafermark zum Binden: 10 g

Zubereitung:

- Zwiebeln schälen und fein schneiden. Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel mit Kümmel und Majoran darin goldbraun anrösten.
- Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten.
- Paprikapulver einrühren und sofort mit dem Gemüsefond aufgießen, damit das Paprikapulver nicht anbrennt und bitter wird.
- Rote Linsen hinzufügen und den Gulaschsaft ca. 20–30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Linsen weich sind und die Zwiebeln gut gegart sind.
- Den Gulaschsaft fein pürieren. Falls erforderlich, mit etwas Gemüsefond auf die gewünschte Konsistenz bringen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Essig/Zitronensaft abrunden.
- Optional mit Hafermark leicht binden.
- Zwiebeln schälen und fein schneiden. Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel mit Kümmel und Majoran darin goldbraun anrösten.
- Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten.
- Paprikapulver einrühren und sofort mit dem Gemüsefond aufgießen, damit das Paprikapulver nicht anbrennt und bitter wird.
- Rote Linsen hinzufügen und den Gulaschsaft ca. 20–30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Linsen weich sind und die Zwiebeln gut gegart sind.
- Den Gulaschsaft fein pürieren. Falls erforderlich, mit etwas Gemüsefond auf die gewünschte Konsistenz bringen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Essig/Zitronensaft abrunden.
- Optional mit Hafermark leicht binden.

TIPP

Mit Sauerkraut servieren. [Rezept anzeigen](#)

Nährwerte pro Portion:

Energie	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiss	Ballaststoffe	Salz
659 kcal	28 g	9,5 g	71 g	7,9 g	25 g	11,32 g	2,4 g

Allergen(e):

A - Gluten	C - Eier	L - Sellerie
------------	----------	--------------