

Lust auf beef?

Natura-Beef Knödli Prättigauer Art



Knödli sind ein typisches Gericht aus dem hübschen Prättigau. Die Fleischbällchen gleichen einem Hacktätschli, sind jedoch kleiner und lassen sich wunderbar aus Natura-Beef Hackfleisch zubereiten. Glustig gemacht? Dann besuche uns an der agrischa in Grüşch. Im benachbarten Knödli-Zelt wird die leckere Spezialität nämlich auch angeboten. Und wer nicht so lange warten mag, probiert das Rezept von Kathrin Sprecher einfach schon im Voraus zu Hause aus.



(Foto: www.ninamattli.ch)

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Natura-Beef Hackfleisch
- 2 Scheiben Brot
- etwas Milch
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie frisch
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- 2 El Öl
- 2 dl Rotwein
- 4 dl braune Sauce

Zubereitung

Brot in etwas Milch einweichen und leicht ausdrücken. Zwiebel und Petersilie fein hacken und zum Hackfleisch geben, Eier beifügen, würzen und alles gut vermengen.

Aus der Hackfleischmasse kleine Knödli (Bällchen) formen.

Knödli im heissen Öl allseitig gut anbraten, herausnehmen.

Bratensatz mit Rotwein ablöschen und mit der braunen Sauce auffüllen. Knödli in die Sauce geben.

Alles zusammen etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Dazu passen: Kartoffelstock und Bohnen.

Tipp: Die angebratenen Knödli können Sie gut im Tiefkühler aufbewahren.

Quelle Rezept: Kathrins Natura-Beef Fleischküche. Erhältlich im [Webshop von Mutterkuh Schweiz](#).