

Grammelknödel

Knoedels met kaantjes

500 gr. aardappelen
1 snuf majoraan
200 gr. bloem
zout en peper
50 gr. griesmeel (tarwe)
2 eieren

200 gr. kaantjes
1 teen knoflook
1 el. olie
zout en peper
1 kleine ui

Kook de aardappelen gaar. Pel ze terwijl ze nog warm zijn en werk ze door een pers. Meng ze met alle ingrediënten, de eieren het laatst en laat het een uurtje rusten.

Verhit de olie en bak daarin de gesnipperde ui goudbruin. Rasp er de knoflook boven en laat het nog 1 minuutje verder gaan. Hak de kaantjes wat klein, meng er de gebakken ui door en kruid met zout en peper. Vorm er 8 balletjes van.

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit. Snij het in acht stukken. Rol de stukken dun uit. Op ieder stuk leg je een bolletje vulling. Vouw ze dicht en sluit ze goed.

Breng in een pan een klein literkje water aan de kook. Doe er wat zout bij en laat de knoedels daarin zes minuten zachtjes koken, zet het vuur uit en laat ze nog eens zes minuten trekken. Laat ze wat uitlekken en serveer ze met gestoofde zuurkool.