



walch

KÜCHENKÜNSTLER
EVENTS CATERING CONSULTING

Bio Zertifiziert 2012: DE-ÖKO 006



Kartoffelknödel

Für 8 Portionen

1 Brötchen

1 El Butter

1 kg Kartoffeln

Salz, Muskatnuss frisch gerieben

75 g Mehl

75 g Kartoffelstärke

1 Ei

Zubereitung

1. Brötchen würfeln und in einer Pfanne mit der Butter bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Beiseite stellen.
2. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken. Zugedeckt aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 20-25 Min. weich garen. Wasser abgießen und die Kartoffeln auf der ausgeschalteten Herdplatte im Topf ausdampfen lassen, bis die Haut rundum trocken ist.
3. Kartoffeln pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer sehr fein zerstampfen. Vollständig abkühlen lassen.
4. Die Kartoffelmasse mit Salz und etwas Muskat würzen. Mehl und Stärke darüber streuen und mit den Händen locker untermischen. Ei verquirlen und mit einer Gabel untermischen. Alles mit den Händen rasch zu einem Teig zusammendrücken. Evtl. noch etwas Mehl oder Stärke zugeben. Kartoffelteig mit Stärke bemehlten Händen zu 8 Knödeln formen, dabei mit Brotwürfeln füllen.
5. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und leicht salzen. Die Knödel in das kochende Wasser geben, zugedeckt aufkochen lassen, dann halb offen bei milder Hitze 15 - 20 Min. garziehen lassen. Wenn die Knödel aufsteigen, am besten mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und sofort servieren.

Zusatztipps zur Zubereitung

Aus einer kleinen Teilmenge einen Probeknödel formen und diesen ca. 5 Min. wie im Rezept beschrieben garen. Ist dieser zu weich oder fällt auseinander muss noch etwas Mehl unter den Teig gemischt werden.