

Kartoffelknödel

Zutaten:

600 g Kartoffel (mehlig)
2 EL Butter (flüssig)
2 EL Kartoffelmehl
3 EL Grieß
2 TL Salz
1 Stk Ei
1 Prise Muskat



Zubereitung

Die Kartoffeln in Wasser kochen, schälen und passieren. Abkühlen lassen. Dann die flüssige Butter, Mehl, Grieß, Ei, Salz und Muskat zur Kartoffelmasse geben und gut mit den Händen verkneten (aber nur kurz, damit sie nicht klebrig wird). Aus dem Teig eine Rolle formen, gleichmäßige Stücke abschneiden, diese mit nassen Händen zu Knödeln formen. Einen Probeknödel formen (ca. 5 cm Durchmesser) und in siedendem, nicht kochendem Wasser garen, bis er an der Oberfläche schwimmt. Fällt der Knödel auseinander, braucht der Teig noch etwas mehr Kartoffelstärke. Dann die Knödel formen und in einem Topf mit leicht siedendem Salzwasser ziehen lassen (nicht kochen). Nach ca. 15 Minuten, wenn sie an die Oberfläche steigen, sind die Knödel gar.

Knödel

