

Kartoffelknödel

(aus gekochten Kartoffeln)

6 Portionen

Zutaten:

1000g Kartoffeln, mehlig kochend

40g Butter

180g Farine

14g Salz

2 Eier

Herstellung:

Die Kartoffeln bissfest kochen, schälen und dann entweder durch eine Kartoffelpresse drücken, sehr fein stampfen oder durch ein Sieb passieren. Butter verflüssigen und mit den anderen Zutaten vermischen. Anschließend alle Zutaten zu einem Teig vermengen und 30 min ruhen lassen.

Währenddessen einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Die Masse zu einer Stange rollen, einen Kloß abschneiden und formen. Diesen dann in das kochende Salzwasser geben und die Hitze reduzieren. Bleibt er stabil und schwimmt oben, den Kloß noch weitere 5 min ziehen lassen und dann rausnehmen.

Wenn er nicht stabil bleibt, sondern zerfällt, einfach dem Teig noch 10 bis 30g Farine zugeben.

Sollte die Kochprobe aber funktionieren, das Wasser wieder zum Kochen bringen und währenddessen den restlichen Teig zu Knödeln formen.

Diese in das kochende Wasser geben und die Hitze reduzieren, sodass die Knödel ziehen können. Sobald sie oben schwimmen, noch für 5 min ziehen lassen, dann sind die Knödel fertig.