

# Kartoffelknödel aus rohen Kartoffeln

(Hauerknödel aus Österreich)

6 Portionen

## Zutaten:

500g Kartoffeln

10g Salz

90g Farine

Muskat, gerieben, wenn gewünscht

## Herstellung:

Die rohen Kartoffeln schälen, 500g abwiegen und fein reiben. Die geriebenen Kartoffeln in ein Tuch geben und kräftig ausdrücken, sie müssen recht trocken sein.

Die ausgedrückten geriebenen Kartoffeln mit Farine, Salz und ggf. Muskat vermischen.

Für 30 min ruhen lassen, damit das Mehl ausquellen kann.

Währenddessen einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Nach der Ruhezeit aus dem Teig mit feuchten Händen Knödel formen.

Die Knödel in das kochende Wasser geben. Für ca. 20 min bei reduzierter Hitze garkochen.

Je nach Größe der Knödel kann es auch länger dauern, deshalb ggf. einen Knödel rausnehmen, anschneiden und so prüfen, ob der Garpunkt bereits erreicht ist.