



Omas Kartoffelknödel

PORTIONEN: CA. 12 STÜCK

WWW.LINDCHEN.DE

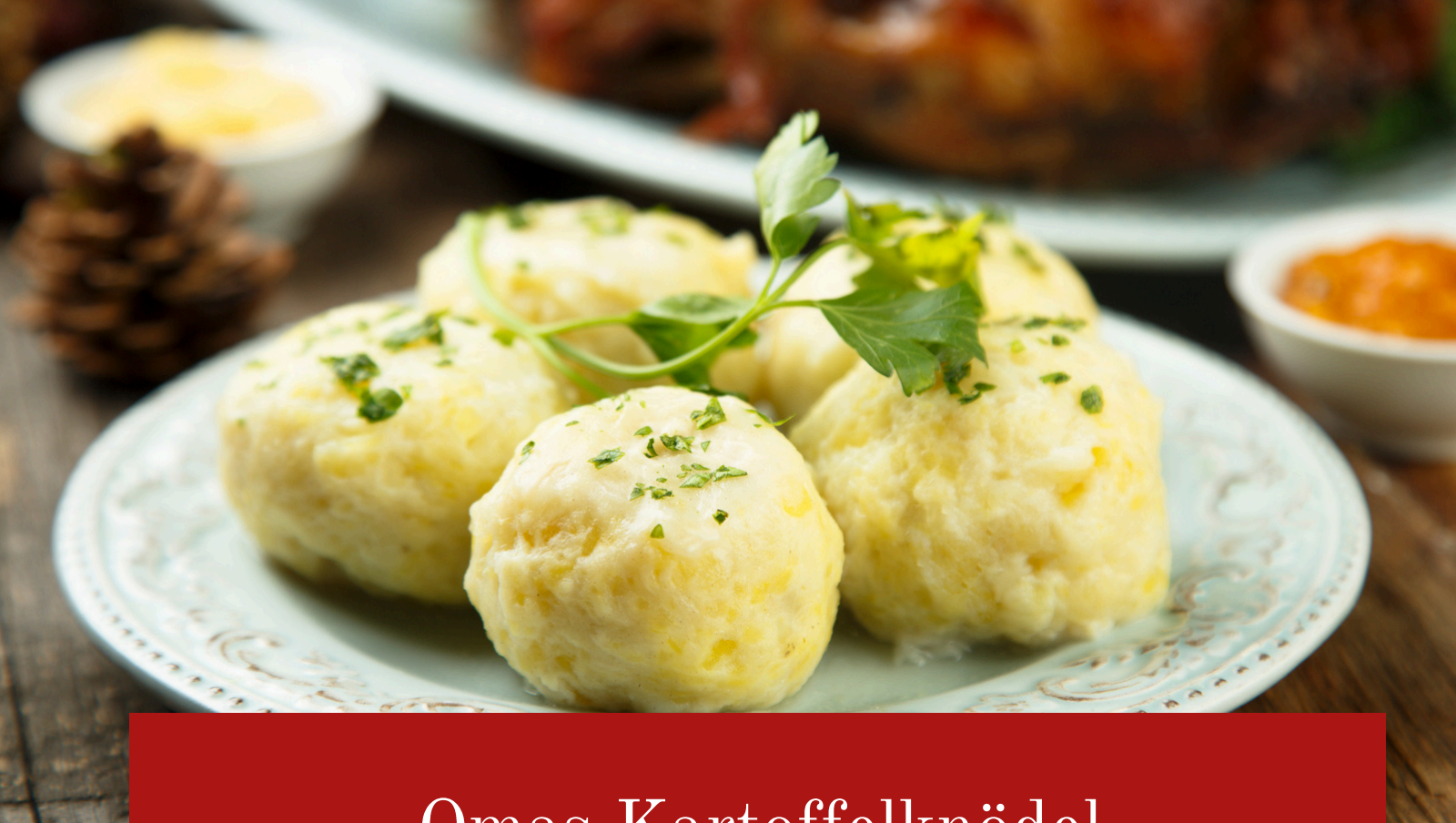
Zutaten

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln (Melody,Laura)
- 2 Eier
- 80 g Kartoffelstärke
- 100 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- Eine Prise Muskatnuss

Zubereitung

- 1.Kartoffeln kochen: Die Kartoffeln mit Schale in einem großen Topf mit Salzwasser etwa 20-25 Minuten weich kochen. Anschließend abgießen und noch warm pellen.
- 2.Kartoffeln verarbeiten: Die geschälten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Stampfer fein zerdrücken. Die Masse etwas abkühlen lassen.
- 3.Teig zubereiten: Die Eier, Kartoffelstärke, Weizenmehl, Salz und eine Prise Muskatnuss zu den gestampften Kartoffeln geben. Alles gut miteinander verkneten, bis ein glatter, fester Teig entsteht.

Lindchen
schmeckt



Omas Kartoffelknödel

WWW.LINDCHEN.DE

Zubereitung

4. Knödel formen: Den Teig in etwa 12 gleich große Portionen aufteilen und zu runden Knödeln formen.

5. Knödel kochen: Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren, sodass das Wasser nur noch leicht simmert. Die Knödel vorsichtig ins Wasser geben und etwa 15-20 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

6. Servieren: Die fertigen Kartoffelknödel herausnehmen, gut abtropfen lassen und direkt servieren. Sie passen wunderbar zu Braten, Pilzsoßen oder Sauerkraut.

Guten Appetit!