

Kartoffel-Knödel

Für zwei Personen

| | | |
|---------------------------|-------------------|----------------------|
| 350 g mehligk. Kartoffeln | 1 Ei | 50 g Hartweizengrieß |
| 70 g Kartoffelmehl | 2 EL Semmelbrösel | 100 g Stärke |
| 40 g Butter | 1 Prise Salz | |

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin gar kochen und noch warm pellen. Kartoffeln durch eine Presse auf das Arbeitsbrett drücken, dabei etwas verteilen und ausdampfen lassen. 2/3 der Stärke darüber sieben und Salz und Ei hinzugeben. Zuerst mit einem Holzlöffel und dann mit den Händen rasch zu einem weichen Teig kneten und zu einer Rolle formen. Rest der Stärke außen verteilen und aus der Rolle Scheiben schneiden. Jede Scheibe zu einer Kugel formen, flachdrücken und in der Mitte mit dem Daumen eine Delle drücken, in der sich später die Sauce schön sammeln kann. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen.

Klöße einlegen und ohne Deckel 10-15 Minuten gar ziehen lassen. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie gar.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Semmelbrösel hineingeben. Zum Schluss über den Knödel gießen.

Theresia Edskes am 22. Juli 2019