

Kartoffel-Knödel

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig Salz 2 Eier
40 g Hartgrieß 30 g Mehl Muskat, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Abschütten und unter Schütteln ausdampfen lassen. Den Topf immer wieder auf die Herdplatte geben, damit die Kartoffeln nicht abkühlen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken. Gleich Eier, Grieß und Mehl zugeben und gut unterkneten. Die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Knödel abdrehen und diese ca.15 Minuten in leicht kochendem Salzwasser garen.

Vincent Klink 22. November 2012