Kartoffel-Knödel

800 g Kartoffeln (mehlig kochende)	80 g Kartoffelmehl (Speisestärke)	1 Ei
Muskatnuss	Salz	

Kartoffeln waschen und schälen. Die Hälfte der Kartoffeln grob schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weich kochen, gut abtropfen und ausdampfen lassen. Die noch etwas warmen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die restlichen Kartoffeln fein reiben und durch ein Passiertuch kräftig ausdrücken. Die austretende Stärke-Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen und beiseite stellen. Die roh geriebenen mit den gepressten, gekochten Kartoffeln vermengen, das Ei unterrühren und mit Salz und einer kleinen Prise frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
Anschließend das Kartoffelmehl unterrühren, das Ganze gut verkneten und 20 Minuten ruhen lassen.
Zwischenzeitlich einen großen Topf mit gesalzenem Wasser und der abgetropften Stärke aufkochen lassen. Die Kartoffelmasse mit nassen Händen zu Knödeln drehen, ins Salzwasser geben und die Hitze reduzieren. Die Knödel etwa 20 Minuten im nicht mehr kochenden Salzwasser ziehen lassen.
(Wenn die Knödel fertig gegart sind, schwimmen sie an der Oberfläche.)

Alexander Herrmann am 29. November 2020