

Mini-Kartoffel-Knödel mit Orangen und Knusper-Mandeln

Für 4 Personen:

Für den Kartoffelteig:

600 g mehlig Kartoffeln	200 g Mehl	50 g Butter
50 g Grieß	2 Eigelbe	1 Prise Salz

Mandelmischung:

50 g Butter	40 g Zucker	3 EL Orangensaft
120 g gemahlene Mandeln	Orangen-Abrieb	Puderzucker

Zesten von einer Orange

Die Kartoffeln in Alufolie wickeln. Bei 200°C im vorgeheizten Backofen 1 Stunde backen und anschließend pellen. Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in Stücken, den Grieß, Eigelbe und Salz hineingeben. Die heißen Kartoffeln kranzförmig durch die Kartoffelpresse auf den Mehtrand drücken und alles miteinander rasch zu einem glatten Teig kneten. 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Strängen von 3-4 cm Durchmesser rollen und mit Mehl bestäuben. Mit einem Messer 1 cm große Stücke abschneiden und mit der Hand zu Knödeln rollen. In kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und bei schwacher Hitze in 6 Minuten garziehen lassen. Abseihen und gut abtropfen lassen.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Zucker und Orangensaft zugeben und köcheln, bis die Mischung leicht karamellisiert. Die Mandeln und die abgeriebene Orangenschale zufügen und rühren, bis sich die Butter-Zucker-Mischung vollständig mit den Mandeln vermischt hat.

Mit den Knödeln vermengen, bis sie ganz von der Mandelmischung eingehüllt sind. Die Knödel auf Teller anrichten, mit Puderzucker und Orangenzesten bestreuen.

Christian Henze am 16. August 2019