

Kartoffelknödel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg mehligkochende Kartoffeln, 350 gr gek. mehligkoch. Kartoffeln, 1 Teelöffel Essig-Essenz, 125 ml Milch, 1 Brötchen, 20 gr Butter, 1 Ei, 1 Esslöffel Semmelbrösel, 1 Esslöffel Mehl, 1 Eigelb.

Die Vorbereitungen:

Die rohen Kartoffeln schälen, fein reiben und mit der Essig-Essenz vermengen, damit es nicht oxidiert und braun wird. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen, ein Sieb mit einem frisch gewaschenem Küchentuch auslegen, die geriebenen Kartoffeln hineingeben und sehr gut ausdrücken, in eine Schüssel geben und mit der kochenden Milch übergießen. Wenn sich in der Flüssigkeit der ausgedrückten Kartoffeln Stärke absetzt, Flüssigkeit abgießen und die Stärke als Bindemittel zu den Kartoffeln zurückgeben. Eine Prise Salz, das Ei und die durch eine Presse gedrückten gekochten Kartoffeln zugeben und zu einem Teig verrühren.

Die Zubereitung:

Einen kleinen Probekloß in simmenden Salzwasser rund 10 Minuten garen, wenn er zerfällt, den Teig mit etwas Mehl und Eigelb binden, wenn er zu fest wird, mit etwas Semmelbrösel auflockern. Das Brötchen fein würfeln und in der Butter rundum goldbraun anbraten. Aus dem Teig ca. tennisballgroße Kugeln formen, in die Mitte ein Loch bohren und die Brötchenwürfel auf die Knödel verteilen und die Knödel wieder verschließen, im simmenden Salzwasser rund 25 Minuten fertiggaren. Knödel gehören z.B. zu Schweinsbraten.

Guten Appetit!