

Kartoffelknödel

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Margarine / Thea	20 g
Grieß	Etwas
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	1 kg
Weizenmehl (glatt)	130 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.

Zubereitung:

Die Kartoffeln zugedeckt 20 Minuten kochen. Weitere 10 Min. im heißen Wasser ziehen lassen. Mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken (Wenn möglich, sollte dies schon am Vortag geschehen und über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Knödel gelingen aber auch, wenn die Kartoffeln am selben Tag gekocht werden, angeblich sind sie dann nicht ganz so gut).

Kartoffel-Brei, Mehl (100-150 g, je nach Flüssigkeit der Masse, Eier, Margarine Salz und Muskat gut verkneten. Etwas quellen lassen.

Teig zu einer dicken Rolle formen und in 8-12 Scheiben schneiden.

Daraus - mit mehlbestaubten Händen - gleichmäßige Knödel formen (darauf achten, dass keine Risse bleiben!).

Einen flachen Topf mit Salzwasser (1 TL pro Liter Wasser) zum Kochen bringen.

Die Kartoffelknödeln ins Wasser geben, neuerlich zum Sieden bringen, darauf achten, dass sie nicht am Boden kleben und mit halb aufgelegtem Deckel bei schwacher Hitze 15-20 Minuten ziehen lassen (nicht kochen! d.h. das Wasser darf nicht sprudeln).

Die fertigen Knödeln mit einer Schaumkelle herausheben und in eine vorgewärmte Schüssel geben (auf umgestülptem kleinen Teller am Boden der Schüssel, damit sie nicht im Wasser liegen).

Kartoffelknödel passen vorzüglich zu Schweinegulasch, Szegediner Gulasch, Krautfleisch und ähnlichem.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-6-Kartoffelknoedel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at