

Kartoffelknödel

Für 6 Personen

Variante 1 (ergibt ca. 18 Knödel):

| | |
|-------|-------------------------------------|
| 1 kg | Kartoffeln (vorwiegend festkochend) |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Muskat |
| 6 | Eigelb |
| 150 g | Kartoffelmehl |
| 75 g | Butter (weich) |

1. Kartoffel schälen und als Salzkartoffeln kochen, heiß zweimal durch die Kartoffelpresse drücken, Eigelb zuerst mit Kochlöffel unterrühren, dann Kartoffelmehl und am Schluss die weiche Butter unterkneten, 1 Stunde kühl stellen und ruhen lassen, dann mit dem Eisportionierer Klöße abstechen und mit leicht bemehlten Händen zu Kugeln formen.
2. In siedendem Salzwasser 10-12 Minuten gar ziehen lassen.

Variante 2 (ergibt ca. 18 Knödel)

| | |
|--------|-------------------------------------|
| 0.9 kg | Kartoffeln (vorwiegend festkochend) |
| 3 | Eigelb (verquirlt) |
| 75 g | Speisestärke |
| 50 g | flüssige Butter |
| 1 TL | Salz |
| | Muskat |
| | Kartoffelmehl |

1. Kartoffeln heiß zweimal durch die Presse drücken, dann mit der Küchenmaschine (Knethaken) verkneten, Eigelb zugeben, Speisestärke zugeben danach die flüssige Butter einlaufen lassen, würzen mit Salz u. Muskat.
2. Eine Stunde kühl stellen und ruhen lassen, danach zu Rollen mit 5 cm Durchmesser formen und in 18 Scheiben schneiden, daraus mit bemehlten Händen Knödel formen, in kochendes Salzwasser geben und in 10-12 Minuten gar ziehen lassen.

Die gekochten Knödel kann man einfrieren; danach auftauen, in der Mikrowelle erwärmen oder in kaltem Salzwasser langsam erhitzen.

Beide Rezepte schmecken sehr gut und sind mit Geling-Garantie!

