

Kartoffelknödel als Beilage



Das brauchst du (für etwa 8 Knödel):

8 mehlig kochende Kartoffeln, gekocht und gepellt

2-3 Esslöffel Kartoffelmehl

2 Esslöffel Hartweizengrieß

1 Ei

Salz, Muskat

So machst du's richtig:

- 1.) Wenn du es nicht schon vorher gemacht hast, musst du zunächst die Kartoffeln waschen und etwa 20 Minuten weichkochen.
- 2.) Pelle nun die Kartoffeln (also schäle sie). Diese ersten beiden Schritte entfallen, wenn du noch vom Vortag Kartoffeln übrig hast.
- 3.) Presse die Kartoffeln mithilfe einer Kartoffelpresse durch und gib das Ganze in eine Schüssel.
- 4.) Gib das Kartoffelmehl, den Grieß, die Eier, das Salz und das Muskat dazu und mische alles mit den Händen durch.
- 5.) Setze einen großen Topf mit Salzwasser auf und lass das Wasser kochen.
- 6.) Forme nun mit nassen Händen etwa 8 gleich große Knödel.
- 7.) Drehe nun die Hitze des Kochwassers so herunter, dass das Wasser nicht mehr kocht. **Das ist ganz wichtig, denn die Knödel dürfen AUF KEINEN FALL im kochenden Wasser sein, denn sonst zerfallen sie und du hast allenfalls schlecht schmeckende, dünne Kartoffelsuppe.**
- 8.) Gib nun die Knödel in das Wasser und lass sie so lange ziehen, bis sie oben schwimmen. Dann sind sie fertig.