

Kartoffelknödel alla Giselle



Für 3 Personen (ca. 18 Knödel klein, bzw. 10 Knödel groß)

Zutaten:

Für die Tomatensauce:

Etwas Olivenöl

2 Knoblauchzehen

Tomaten klein geschnitten

Kräuter, Salz/Pfeffer/Chilischote/Cumin....

Für den Kartoffelknödelteig:

1 kg. Kartoffeln (mehligkochend oder vorwiegend festkochend)

100 gr. Kartoffelstärke

2 Eigelb

1 EL Butter

frisch geriebene Muskatnuss

Salz

Für die Füllung:

Hier das nehmen, was gerade im Kühlschrank ist und gerade weg muss.

Heute war es :

1 Mozzarella in Stücke geschnitten

1 Hand voll Rucola, klein geschnitten

1 paar Löffel von der Tomatensauce, siehe unten

Zum Anbraten:

Etwas Butter

Zubereitung:

Tomatensauce:

Etwas Olivenöl mit Knoblauchzehe in Kessel geben, anheizen Tomaten hereinschnippeln, ein paar Kräuterzweige mit zugeben, ebenfalls die Chillischote.

Temperatur erst etwas über 100 Grad,, mit Flexi, rühren lassen. Danach auf ca. 95 Grad zurückstellen und so lange als möglich laufen lassen (gerne auch 3 Stunden, wenn die Zeit nicht da ist, dann tut es auch nur eine halbe Stunde). Je länger desto aromatischer wird die Tomatensauce.

Würzen, fertig.



Knödel:

Kartoffeln mit Schale 30 Minuten kochen (Dämpfen geht natürlich auch).

Kartoffeln schälen und in Kessel geben. 2 Eigelb, 100 gr. Kartoffelstärke, ein paar Flocken Butter, Salz, Muskatnuss geben und mit dem Flexi unter Zugabe von 40 Grad (entzieht Wasser) KURZ rühren lassen. Nicht zu lange, sonst wird der Teig leimig und klebig. Gerade lange genug, dass die Kartoffeln püriert sind.



Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, ein kleiner Knödel probeformen und 5 Minuten ziehen lassen, um die Konsistenz zu prüfen. Zerfallen die Knödel, müsste Mehl zugegeben werden.

Füllung:

1 Kugel Mozzarella und 1 Handvoll gewaschenen Rucola kleinschneiden und mit ein paar Löffel Tomatensauce verrühren.



Fertigstellung:

Knödel vorformen. Bei großen Knödel kommen bei 1 kg. Kartoffeln ca. 10 Stück raus. Ich mag sie eher klein, bei mir waren es 18 Stück.



Eine Mulde in jeden Knödel füllen und etwas Füllung reingeben, verschliessen.



Knödel ca. 5 Minuten im Salzwasser sieden lassen. Wenn die Knödel nach oben steigen, sind sie fertig.



In einer Pfanne etwas Butter zerlassen, ggf. auch ein paar Thymianstengel oder Rosmarinstengel mit in die Pfanne geben. Von beiden Seiten die Knödel bei mittlerer Hitze anbraten.



Fertig, guten Appetit!

