

Kartoffelknödel –

Kartoffelklösse halb und halb



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Doris Seelbach

Zutaten:

2 kg mehlig kochende Kartoffeln

2 Eigelbe

1 Teelöffel Salz

etwas Muskatnuss

ca. 50 gr. Weizenmehl

Zubereitung:

2 kg mehligkochende Kartoffeln, davon die Hälfte als Pellkartoffeln kochen, pellen und 2 x durch die Kartoffelpresse pressen (gibt eine feinere Konsistenz).

Die andere Hälfte der Kartoffeln durch den Entsafter jagen, den Kartoffeltrester durch ein Tuch ausgedrücken und den Kartoffelsaft 10 Min. stehen lassen, damit sich die Kartoffelstärke absetzt.

Die Kartoffelstärke samt Kartoffeln, 2 Eigelbe und 1 Teelöffel, Salz, etwas Muskatnuss – alles zu den gekochten Kartoffeln geben und noch etwa, ca. 50 g Weizenmehl, zugeben und gut vermischen (z.B. mit K-Haken). Dann 12 Knödel daraus formen.

Einen grossen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, dann auf kleinste Stufe schalten und die Klösse ca. 20 Min. ziehen lassen.

Aber keinen Deckel darauf legen sondern den Topf offen lassen.

