

Kartoffelknödel

Anzahl Personen:	4
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Warte-/Ofenzeiten:	12 Stunden Kühlzeit
Stück:	-



... *easy und lecker, super auch als Miniknödel*

Zutaten:

800g Kartoffeln
120g Kartoffelmehl
2 Eier Größe M
0,5 Teel. Salz
Prise Zucker
Muskatnuss, bestenfalls frisch gerieben

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und im Salzwasser garen.
2. Kartoffeln sofort nach dem Garen durch eine Kartoffelpresse geben oder sehr fein stampfen.
3. Kartoffelbrei sehr gut ausdampfen lassen.
4. Wenn der Kartoffelbrei ausgekühlt ist, die Eier, die Kartoffelstärke und die frisch geriebene Muskatnuss zugeben.
5. Mit Salz abschmecken und kaltstellen.
6. Knödel in der gewünschten Größe formen, dazu Hände leicht mit Kartoffelstärke bemehlen.
7. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser erhitzen.
8. Wasser zum kochen bringen und die Herdplatte zunächst ausstellen.
9. Klöße in das Wasser geben und unter dem Siedepunkt garen, das heißt, Herdplatte auf ganz kleine Temperatur stellen. Das Wasser darf nicht kochen, muss aber heiß genug sein um die Klöße zu garen.
10. Klöße 20 Minuten garen. Dabei sollten sie an die Oberfläche steigen. Eventuell Die Klöße vorsichtig vom Boden lösen, damit sie aufsteigen können.

Tipps und Hinweise:

Es ist nicht notwendig mehlig kochende Kartoffeln zu nehmen. Durch die Kartoffelpresse wird der Teig fein genug. Die Eier wirklich erst zugeben, wenn die Kartoffeln abgekühlt sind. Wenn der Teig

genügend Zeit hat zu ruhen, wird er durch die Kartoffelstärke fester und lässt sich leichter verarbeiten. Wichtig ist wirklich, dass das Wasser mit den Klößchen nicht kocht, sondern kurz unter dem Siedepunkt ist! Die Klöße zerfallen sonst.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de