

Kartoffelknödel



ZUTATEN für 12 Stück:

750g mehlig kochende Kartoffeln
125g Mehl
2 kleine Eier
Salz
Muskatnuss frisch gerieben
1 TL Öl für den Dampfbehälter
40g Butter
½ Bund Petersilie

Großer gelochter Dampfbehälter

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und mit der Schale wie angegeben dämpfen. Kurz ausdampfen lassen und noch heiß schälen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken.

Mehl, Eier, Salz und etwas Muskatnuss zu den Kartoffeln geben. Zunächst mit einem Kochlöffel, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen 12 Knödel formen.

Den gelochten Dampfbehälter einölen. Die Klöße vorsichtig hineinlegen und wie angegeben gar ziehen lassen.

Die Butter schmelzen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und grob hacken.

Die Knödel in eine vorgewärmte Schüssel geben, mit der Butter begießen und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Kartoffeln: Dämpfen: 100°

Garzeit: 35-40 Minuten

Knödel: Dämpfen 95°

Garzeit: 20-25 Minuten