

Kartoffelknödel einfache Methode

sehr zu empfehlen



Tipp: hierfür verwenden wir eine rohe Kartoffelknödelmasse aus dem Kühlregal

Zutaten

4 Eier
50 g Margarine
0,3 l warme Milch
1 TL Salz
750 g Kartoffelknödelmasse aus dem Kühlregal
150 g Maisgrieß
Kartoffelpüreeflocken

Zubereitung

1. 750 g Kartoffelknödelmasse in eine große Schüssel geben
2. 50 g Margarine, 1 TL Salz und 0,3 l Milch in extra Topf geben und erwärmen. 150 g Maisgrieß einrühren und aufkochen lassen, danach zur Kartoffelmasse geben
3. 4 Eier zugeben und mit einem Kochlöffel alles vermengen

Tipp: Wenn Masse zu nass ist etwas Püreeflocken zugeben!

4. rohe Masse abschmecken - muss leicht salzig schmecken

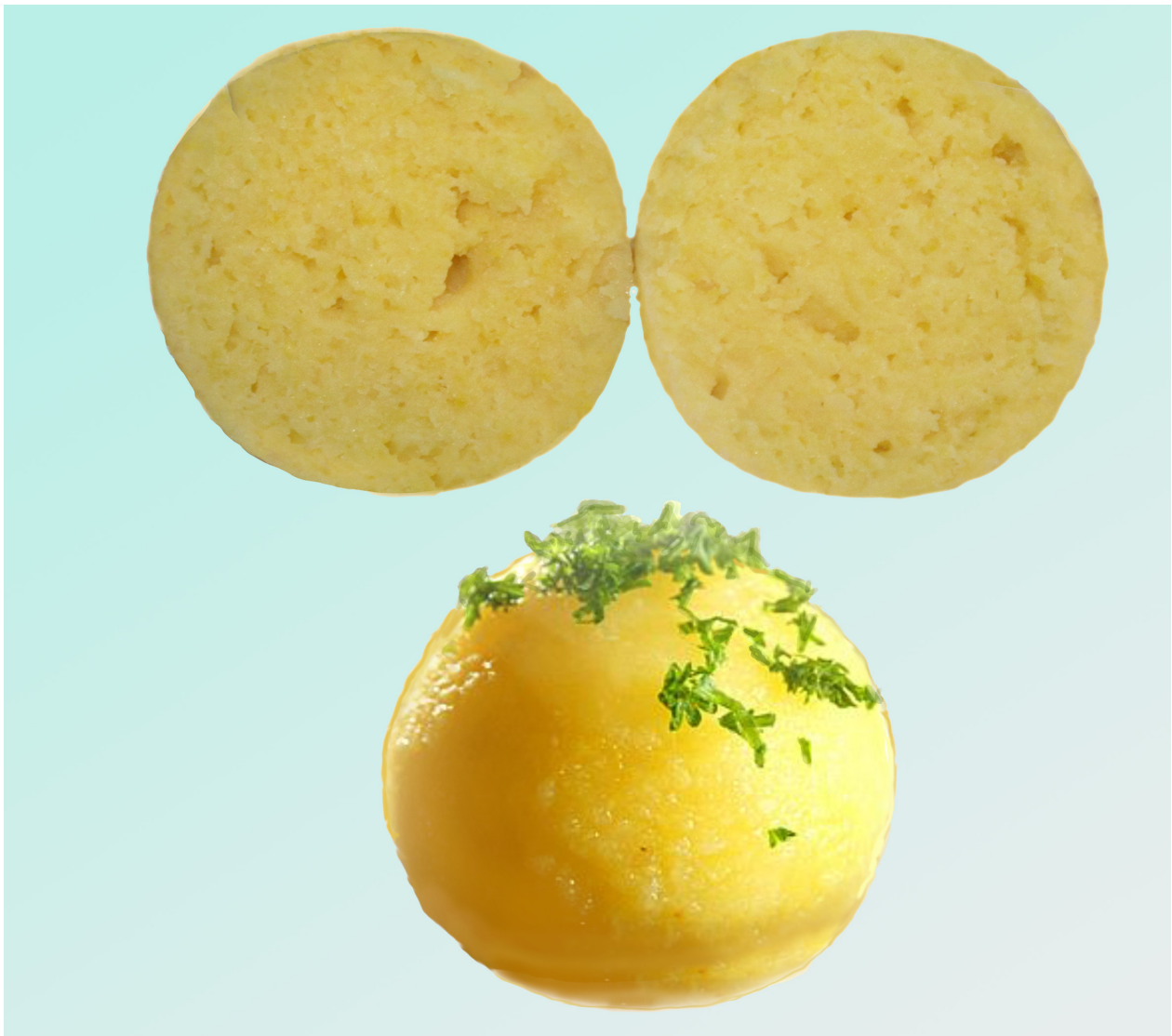
5. aus der Kartoffelknödelmasse mit nassen Händen Knödel von ca. 5 cm Durchmesser formen und fest zusammenpressen.

Tipp: Nach dem Kochen sind die Knödel deutlich größer!

Ich wickle Knödel generell in Klarsichtfolie ein, weil das hygienischer und das Handling erleichtert. Die Knödel können mit Folie eingefroren oder auch direkt ins köchelnde Wasser geben werden, was auch den Vorteil hat dass diese nicht so schnell zerbrechen!

6. 25 cm Klarsichtfolie abschneiden und damit den rohen, ungekochten Knödel einwickeln

Tipp: Der Knödel kann so direkt ins köchelnde Wasser gegeben oder auch eingefroren werden!



Tipp: zum Knödel kochen größtmöglichen Topf 3/4 mit Wasser füllen, 2 TL Salz zugeben und auf großer Stufe zum Kochen bringen.

7. Knödel mit Folie ins köchelnde Wasser geben und bei gelegentlichem Wenden köcheln lassen. Frische Knödel ca. 20, eingefrorene Knödel ca. 25 Minuten. Anschließend Folie entfernen und servieren

Tipp: Mit Folie kann der Knödel ohne Probleme einige Zeit im heißen Wasser warmgehalten werden, ohne Folie sollte dieser sofort mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser genommen werden!

Vor dem Servieren immer den größten Knödel probeweise teilen und prüfen ob die Masse auch in der Mitte abgebunden hat oder noch roh ist, sonst noch weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Knödel müssen immer heiß, direkt aus dem Wasser serviert werden da sie, wenn sie kalt werden, sich wieder zusammen ziehen und kleiner, fester werden.

Mit derselben Masse können auch „ausgebackene Kartoffelkuchlein“ produziert werden!

Ausgebackene Kartoffelkuchlein

Zubereitung

- 1.** aus der Kartoffelknödelmasse mit nassen Händen Fleischpflanzerl formen
 - 2.** in reichlich heißem Öl ausbacken
-