

Kartoffelknödel klassische Methode



Zutaten

1,5 kg mehlig Kartoffel
Salz
1 Ei
1-2 Zwiebel
2 EL Mehl / eventuell Kartoffelmehl
2 Scheiben Tost gewürfelt
Muskatnuss
1 Päckchen Haco Weiß oder 4 EL Essig

Zubereitung

- 1.** in eine große Schüssel 1 Päckchen Haco Weiß oder 4 EL Essig und 2 l Wasser geben
- 2.** alle Kartoffel schälen und in Schüssel mit Haco Weiß zwischen lagern, damit Kartoffel nicht braun werden
- 3.** 1/3 der Kartoffel vierteln und in Salzwasser gar kochen, anschließend mit Presse durchdrücken oder zu Brei stampfen
- 4.** 2/3 der rohen Kartoffel auf feinen Reibeisen in eine (2.) Schüssel reiben
- 5.** die geriebene Kartoffel in kleinen Portionen in Geschirrtuch geben und Wasser auswringen und in Teller / Schüssel lagern

- 6.** besonders schmackhaft werden die Knödel wenn Sie noch eine große geriebene Zwiebel zugeben
- 7.** alles Vermengen: Rohe geriebene- und durchgedrückte Kartoffel mit 1 TL Salz, 1 Ei, 2 EL Mehl, geriebene Zwiebel und etwas Muskat. Alles gut verrühren bis sich Kartoffelmasse von der Schüssel löst. Ist der Teig zu dünn geraten, noch 1 TL Kartoffelmehl oder Mehl zugeben
- 8.** Toast, toasten und in 10 x 10 mm große Würfel schneiden
- 9.** mit nassen Händen Knödel formen und in die Mitte 3 Brotwürfel geben
- 10.** wenn Sie sicher gehen wollen, dass die Knödel nicht zerkochen, diese in 25 cm Haushaltsfolie einwickeln und in reichlich kochendes Salzwasser geben
- 11.** anschließend Herd auf kleine Stufe stellen und noch ca. 25 Minuten garen

In Haushaltsfolie können die Knödel bis zum Servieren im heißen Wasser belassen werden ohne dass sie zerfallen