

Rezept

# Gekochte Kartoffelknödel

Ein Rezept von Gekochte Kartoffelknödel, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>2 Scheiben</b> Toastbrot	<b>2 EL</b> Butter
<b>1 kg</b> gut ausgedampfte Pellkartoffeln (vom Vortag, mehligkochende Sorte nehmen!)	<b>150 g</b> Mehl
<b>4</b> Eier (M)	<b>150 g</b> Hartweizengrieß
Pfeffer	Salz
<b>3/4 TL</b> getrockneter Majoran	frisch geriebene Muskatnuss
Kartoffelpresse	Mehl und Speisestärke zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 8 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Toastbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Butter in einer kleinen beschichteten Pfanne schmelzen. Darin Brotwürfel unter Rühren knusprig braun braten, zum Entfetten auf Küchenpapier geben.
2. Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte drücken. Mehl und Grieß darüberstreuen, die Eier dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen. Alles zwischen den Handflächen locker zerreiben, dann mit wenig Druck zusammenkneten.
3. Den Knödelteig in acht Portionen teilen. Jedes Teigstück mit bemehlten Händen leicht platt drücken, in die Mitte ein paar Brotwürfel geben, Teig darüber schließen und zu einem runden Knödel formen. Hände mit Stärke bestäuben und die Knödel nochmals rollen, so glänzen sie später schön.
4. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen. Hitze reduzieren und die Knödel ins leicht siedende Wasser gleiten lassen. Bei kleiner Hitze offen garen, bis sie an die Oberfläche steigen, dann in weiteren 20-25 Min. fertig garen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und servieren.