Rezept

Bayerische Kartoffelknödel

Ein Rezept von Bayerische Kartoffelknödel, am 12.10.2024

Zutaten

2,5 kg	mehligkochende Kartoffeln (z. B. Felicia)
1/2 Pck.	Knödelhilfe (ca. 2,5 g; lässt die Knödel nicht braun werden)
	Kartoffelpresse
	Salz
1 Scheibe	trockenes Toastbrot
2 EL	Butter
	Kartoffelreibe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (ca. 8 Knödel) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Für die Knödel Kartoffeln waschen und 500 g in Salzwasser in 20-25 Min. weich kochen. Abgießen, auf dem Herd 5 Min. bei geringer Hitze ausdampfen lassen und schälen, abkühlen lassen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

2. Inzwischen übrige Kartoffeln schälen und mit der Kartoffelreibe fein in eine Schüssel reiben. Das »Mus« mit Knödelhilfe bestreuen, gut durchmischen und ca. 10 Min. stehen lassen (dabei setzt sich am Boden Stärke ab). Dann nach und nach das Kartoffelmus in ein Tuch geben und darin fest auspressen.

3. Rohe Kartoffeln und abgesetzte Stärke zu den gekochten Kartoffeln geben. Die Masse kräftig salzen, durchmengen und zu 8 gleich großen Knödeln formen. In reichlich kochendes Salzwasser geben und aufkochen lassen. Sobald alle Knödel an der Oberfläche schwimmen, den Deckel schräg auflegen und die Knödel ca. 30 Min. bei geringer Hitze ziehen lassen.

4. Für die Bröselbutter Toastbrot fein reiben. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen. Darin Brotbrösel in ca. 2 Min. goldbraun rösten. Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, auf Tellern anrichten und die Bröselbutter darüber verteilen.