

Rezept

Gefüllte Kartoffelknödel

Ein Rezept von Gefüllte Kartoffelknödel, am 17.04.2024

Zutaten

800 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
1 altbackenes Brötchen	2 EL Butter
60-80 g Mehl	60-80 g Speisestärke
1 Ei	firsch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Knödel | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in Salzwasser in 20 - 25 Min. weich garen. Abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.
2. Das Brötchen klein würfeln. In einer Pfanne in der zerlassenen Butter knusprig rösten, dabei die Pfanne ab und zu rütteln.
3. Mehl und Speisestärke mischen. Zwei Drittel der Mischung und 1 1/2 TL Salz locker mit den Kartoffeln »zerbröseln«.
4. Das verquirlte Ei unter den Kartoffelteig mischen. Den Teig mit so viel Mehlmischung verkneten, bis er glatt ist. Mit Salz und Muskatnuss würzen.
5. Den Teig zu einer Rolle formen, in 8 Stücke schneiden. Flach drücken, jeweils ein paar Brotwürfel daraufgeben, verschließen und zu glatten Knödeln rollen.
6. Die Kartoffelknödel in kochendes Salzwasser geben und aufkochen lassen. Halb zugedeckt in ca. 20 Min. gar sieden (nicht kochen) lassen.