

Rezept

Kartoffel-Majoran-Knödel mit Champignons

Ein Rezept von Kartoffel-Majoran-Knödel mit Champignons, am 05.12.2023

Zutaten

1 kg mehligkochende Kartoffeln	Salz
150 g Mehl	1 Bund frischer Majoran
40 g Weizenstärke	2 Eigelbe
1 Ei	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss	500 g Champignons (oder Pilze der Saison)
1 Zwiebel	1 Bund Kerbel
2 EL Sauerrahmbutter	Mehl zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln. In einen großen Topf mit kaltem Salzwasser geben, aufkochen und ca. 20 Min. garen, bis sie außen weich sind. Dann abgießen und im Topf ausdampfen lassen. Das Mehl sieben. Den Majoran waschen, trocken schütteln und abzapfen.
2. Die Kartoffeln stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und die Masse darauf verstreichen. 150 g Mehl und Weizenstärke darüber verteilen. Eigelbe und Ei daraufgeben, die Majoranblättchen darüberstreuen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Hände mit etwas Mehl bestäuben und die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Eine Teigkugel formen, mit Mehl bestreuen und ca. 15 Min. ruhen lassen.
3. Reichlich Salzwasser in einem flachen Topf zum Kochen bringen. Die Champignons putzen, entstielen und feinblättrig schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Kerbel waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Mit bemehlten Händen aus dem Teig Knödel (Ø ca. 6 cm) formen und in das köchelnde Salzwasser einlegen. Bei starker Hitze aufkochen, sodass die Knödel an die Oberfläche steigen. Dann ca. 15 Min. bei geringer Hitze ziehen lassen.
4. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Pilze dazugeben, salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze in ca. 3-4 Min. dünsten. Zum Schluss mit dem fein geschnittenen Kerbel bestreuen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, auf Tellern anrichten und mit den Pilzen servieren.