Rezept

Kartoffelknödel auf bayerische Art

Ein Rezept von Kartoffelknödel auf bayerische Art, am 02.06.2025

Zutaten

- **2 kg** mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- eventuell etwas Speisestärke
- **25 g** Butter
- **2 EL** Zitronensaft
- **200 ml** Milch
- **1** altbackene Semmel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Knödel | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. 1 ½ kg Kartoffeln schälen und fein reiben. Mit Zitronensaft mischen, portionsweise in ein Küchentuch aus Leinen geben, auspressen, Saft auffangen. Kartoffelwasser abgießen, die abgesetzte Stärke zu den Kartoffeln geben.

2. 500 g Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser in 20 Min. gar kochen, abgießen, zerstampfen oder durchpressen. Milch zum Kochen bringen und dazu geben. Mit Speisestärke, 2 TL Salz und den rohen Kartoffeln zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

3. Die Semmel klein würfeln, in Butter rösten. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit nassen Händen zwölf Knödel formen, mit Croûtons füllen und in das kochende Wasser legen. In 25 Min. gar ziehen lassen. Kartoffelknödel schmecken zu Schweinebraten, Spanferkel und Kirchweihgans.