

Rezept

Kartoffelknödel halb und halb

Ein Rezept von Kartoffelknödel halb und halb, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------|-------------------|
| 1 kg mehligkochende Kartoffeln | Salz |
| 3 EL Speisestärke (50 g) | 2 EL Quark |
| 2 Eigelbe (Größe L) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (8 Knödel) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und die Hälfte davon in Salzwasser in 20-25 Min. gar kochen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen, durch die Kartoffelpresse drücken, auskühlen lassen.

2. Übrige Kartoffeln schälen und fein reiben (am besten in der Küchenmaschine). Dann auf ein Küchentuch geben, gut zusammendrehen und alle Flüssigkeit herauspressen.

3. Alle Kartoffeln mit Stärke, Quark, Eigelb und Salz in einer Schüssel zu einem gut formbaren, glatten Knödelteig verarbeiten.

4. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Einen kleinen Probeknödel formen und ins Wasser geben. Zerfällt er, noch etwas Stärke unter den Teig arbeiten. Ist er zu zäh, noch Quark zugeben. Dann mit angefeuchteten Händen acht gleich große Knödel formen, ins kochende Salzwasser geben und bei kleiner Hitze in 15-20 Min. gar ziehen lassen.