

Rezept

## Kartoffelknödel mit Brotwürfelfüllung

Ein Rezept von Kartoffelknödel mit Brotwürfelfüllung, am 15.12.2025

### Zutaten

<b>1,2 kg</b>	mehligkochende Kartoffeln	Salz
<b>1</b>	altbackenes Brötchen	<b>2 EL</b> Butter
<b>1 Spritzer</b>	Zitronensaft	<b>100 ml</b> Milch
<b>120 - 150 g</b>	Speisestärke	<b>1</b> Eigelb
frisch geriebene Muskatnuss		

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Klöße | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

### Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und die Hälfte davon in Salzwasser in 20 - 25 Min. weich garen. Inzwischen das Brötchen in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brötchenwürfel darin knusprig rösten.
2. Etwas Wasser und Zitronensaft in eine Schüssel geben. Die restlichen Kartoffeln schälen, waschen und auf der feinen Seite der Gemüsereibe ins Zitronenwasser reiben. Die Kartoffelmasse über einer Schüssel in ein Kartoffel-Presssäckchen (siehe Umschlagklappe vorne) gießen und ausdrücken, bis keine Flüssigkeit mehr austritt (ergibt ca. 150 g Kartoffelmasse). Die Flüssigkeit beiseitestellen. Die Kartoffelmasse in einer weiteren Schüssel auflockern. Die Milch aufkochen und über die Kartoffelmasse trüpfeln.
3. Die gekochten Kartoffeln abgießen, pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse auf die rohen Kartoffeln drücken. 120 g Stärke, das Eigelb, 1 1/2 TL Salz und Muskatnuss dazugeben. Das Kartoffelwasser vorsichtig abgießen und die am Boden abgesetzte Stärke zur Kartoffelmischung geben, die Stärke dabei zwischen den Fingern zerreiben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verketnen. Falls er noch klebt, etwas mehr Speisestärke hinzufügen. Den Teig mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
4. In einem weiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Mit nassen Händen 8 tennisballgroße Portionen vom Kloßteig abnehmen und etwas flach drücken, jeweils einige Brotwürfel hineingeben und den Teig rund formen. Die Klöße in das kochende Wasser geben, aufkochen und halb zugedeckt in ca. 20 Min. gar sieden (nicht kochen) lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und zu (Gemüse-)Ragout, Braten oder Gulasch servieren.