

Rezept

Kartoffelknödel mit Brotwürfelfüllung

Ein Rezept von Kartoffelknödel mit Brotwürfelfüllung, am 20.04.2024

Zutaten

1,2 kg mehligkochende Kartoffeln	Salz
1 altbackenes Brötchen	2 EL Butter
1 Spritzer Zitronensaft	100 ml Milch
120 - 150 g Speisestärke	1 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 Gemüseribe 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 träufeln.
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 verkneten. 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.