

Rezept

Süßkartoffelknödel mit Kirschen

Ein Rezept von Süßkartoffelknödel mit Kirschen, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg Süßkartoffeln	Salz
150 g Mehl	120 g Speisestärke
100 g Hartweizengrieß	1-2 Eier (Größe M)
12 Kirschen (aus dem Glas)	100 g Butter
50 g gemahlene Mandeln	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 860 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und bürsten und in Salzwasser in 30 Minuten weich garen. Die Schale abpellen, Kartoffeln auskühlen lassen.

2. Jetzt einen ganz großen Topf (ab 5 l) mit Salzwasser füllen und aufkochen lassen. Inzwischen Kartoffeln fein stampfen und mit Mehl, Stärke und Grieß vermengen. Die Eier darunter arbeiten, so dass eine nicht zu trockene, aber auch nicht klebrige Masse entsteht.

3. Knödelmasse mit Mehl auf der Arbeitsfläche und an den Händen zu einer Rolle formen und in 12 Stücke schneiden. Die Stücke flach drücken und mit je 1 Kirsche belegen. Mit nassen Händen Knödel formen und ins Wasser geben, Hitze runterschalten. Knödel 15 Minuten im Wasser ziehen lassen. Butter schmelzen und mit Mandeln mischen.

4. Die Knödel aus dem Wasser holen, die Mandelbutter darüber verteilen und das Ganze großzügig mit Puderzucker bestreuen.