Rezept

Zwetschgen-Kartoffelknödel

Ein Rezept von Zwetschgen-Kartoffelknödel, am 04.07.2025

Zutaten

1 kg	mehligkochende Kartoffeln
80 g	Mehl
80 g	Hartweizengrieß
8	Zwetschgen
150 g	Butter
	Puderzucker
	Salz
80 g	Speisestärke
1	Ei
8 Stück	Würfelzucker
100 g	Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Knödel: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln am Vortag in Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt in 20-25 Min. bissfest garen, abgießen und kurz mit Wasser abschrecken, pellen und am besten über Nacht vollständig auskühlen lassen.

2. Am nächsten Tag die Kartoffeln grob reiben und mit Mehl, Stärke und Grieß locker mischen. Das Ei nur kurz und leicht unterkneten, damit die Masse locker bleibt und die Knödel später nicht zu fest werden.

3. Die Zwetschgen waschen, von der Seite her aufschneiden und entsteinen. Je 1 Stück Würfelzucker in 1 Zwetschge geben.

4. Den Knödelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 5 cm dicken Rolle formen und in 8 gleich dicke Scheiben schneiden. Eine Teigscheibe etwas flach drücken, 1 Zwetschge darauflegen und die Knödelmasse darum herum mit angefeuchteten Händen zu einem Knödel formen. Mit dem restlichen Teig und restlichen Zwetschgen ebenso verfahren.

5. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Knödel hineingeben. Die Hitze reduzieren und die Knödel in leicht siedendem Wasser in 20 Min. offen gar ziehen lassen. In der Zeit die Butter zerlassen und die Brösel hineinstreuen.

6. Die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Knödel auf Teller verteilen, mit der Bröselbutter bestreuen und nach Wunsch mit Puderzucker bestäubt servieren.