Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Zwetschgenknödel aus der Landküche

Ein Rezept von Zwetschgenknödel aus der Landküche, am 14.11.2026

Zutaten

1 kg	mehligkochende Kartoffeln
8	Zwetschgen
80 g	Mehl
80 g	Speisestärke
150 g	Butter
5 EL	Puderzucker
	Salz
8 Stück	Würfelzucker
80 g	Weichweizengrieß
1-2	Eier (M)|
70 g	Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die Kartoffeln gründlich waschen und samt Schale in ausreichend Salzwasser in 20-30 Minuten bissfest kochen. Dann abgießen, kurz ausdampfen lassen und noch heiß pellen. Über Nacht auskühlen lassen.

2. Am nächsten Tag Zwetschgen waschen, längs aufschlitzen, leicht aufklappen und die Steine entfernen. Stattdessen jeweils 1 Würfelzucker in die Früchte stecken.

3. Die Pellkartoffeln grob raspeln. Mehl, Grieß und Stärke mischen und locker mit etwas Salz unter die Kartoffeln mengen, zum Schluss noch 1 Ei untermengen. Für einen Probeknödel: In einem weiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Wenig Teig abnehmen, zu einer kleinen Kugel formen, in das Wasser geben und etwa 5 Minuten bei geringer Hitze sanft garen bzw. ziehen lassen. Den Knödel herausnehmen und testen – ist er zu fest, noch etwas Ei unter den Teig arbeiten, ist er zu weich, noch etwas Stärke.

4. Dann aus dem Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche eine etwa 5 cm dicke Rolle formen und in 8 gleich große Stücke teilen. In jedes Stück eine tiefe Mulde drücken, 1 Zwetschge hineingeben und die Teigstücke mit bemehlten Händen zu glatten Knödeln formen. Die Knödel wie oben beschrieben etwa 20 Min. garen.

5. Inzwischen Butter schmelzen, mit den Bröseln und 4 EL Puderzucker mischen. Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Die Bröselbutter daraufgeben und alles mit dem übrigen Puderzucker bestäuben.