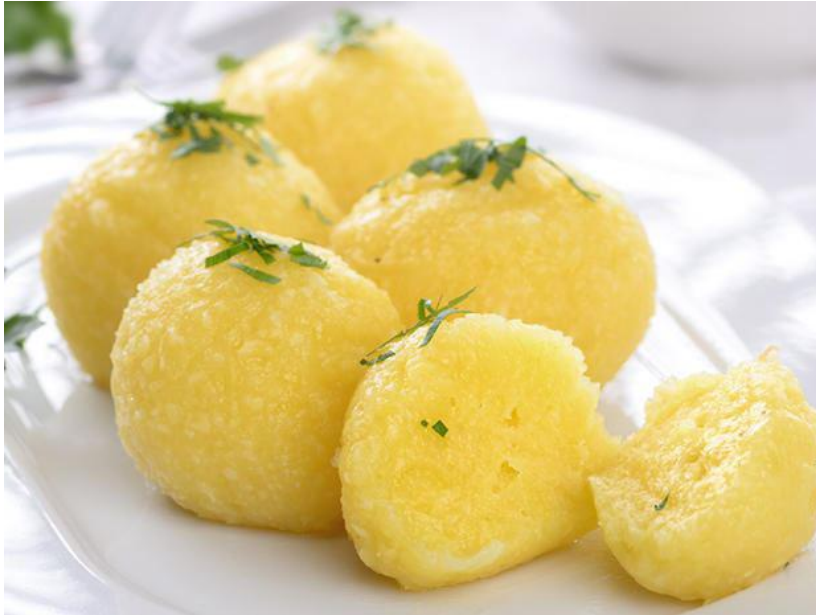




Kartoffelknödel Halb und Halb - 6 Knödel, 1 Stunde

1

Für die Füllung das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Toastwürfel darin bei milder Hitze goldbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2

Für die Knödel 300 g Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser mit dem Kümmel weich kochen. Die Kartoffeln abgießen, möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

3

Inzwischen die restlichen Kartoffeln waschen, schälen und auf der Gemüseribe fein reiben. Die Kartoffelraspel auf ein Küchentuch geben, zusammendrehen und das überschüssige Wasser fest ausdrücken, dabei das Kartoffelwasser auffangen. Das Kartoffelwasser 10 Minuten stehen lassen, dabei setzt sich die Stärke am Boden ab. Das Wasser vorsichtig abgießen und die Stärke mit den Kartoffelraspeln in eine Schüssel geben. Die durchgepressten Kartoffeln, die Eigelbe und die Speisestärke hinzufügen, mit Salz würzen und alles zu einem glatten Knödelteig vermischen.

4

Den Knödelteig mit angefeuchteten Händen zu 6 Knödeln formen, etwas flach drücken, mit den

ZUTATEN

● Für die Füllung:

- 2 Scheiben Toastbrot
- 2 EL Butter

● Für die Knödel:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 2 Eigelb
- 15 g Speisestärke

gerösteten Toastwürfeln füllen und die Knödel rund und glatt formen. Die Kartoffelknödel in einem Topf in siedendem Salzwasser 20 Minuten mehr ziehen als kochen lassen.



REZEPT - KARTOFFELGRATIN