



Halbseidene Kartoffelknödel

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln, mehlig kochende
- 4 Scheiben Toastbrot
- 50 g Butterschmalz
- 200 ml Milch
- 200 g Kartoffelmehl
- 1 Prise geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und knapp mit Wasser bedeckt kochen.

In der Zwischenzeit das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne goldbraun rösten.

Die Kartoffeln schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Den Teig kurz ruhen lassen und einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Das Kartoffelmehl zu den durchgedrückten Kartoffeln geben. Die Milch kurz aufkochen und ebenfalls zur Kartoffelmasse geben.

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Aus dem Teig mit leicht bemehlten Händen 8-10 Klöße formen und in der Mitte einen Brotwürfel eindrücken.

Den Kloß so formen, dass sie keine Risse haben und in das leicht kochende Salzwasser geben.

Die Hitze reduzieren damit das Wasser nicht sprudelnd kocht und dabei darauf achten das die Knödel nicht am Boden hängen bleiben, sondern aufsteigen können. Wenn die Knödel aufgestiegen sind, noch ca. 5 Minuten ziehen lassen und dann mit einem Schaumlöffel herausheben.