

Kartoffelknödel (halb und halb)

Zutaten für ca. 4-6 Portionen:

1 ¾ kg	Kartoffeln, am besten Lagerware mit hohem Stärkegehalt
1	Eigelb
	Salz, Muskat
	Croûtons, Kartoffelstärke
	zum Formen

Zubereitung:

1 ¼ kg rohe Kartoffeln

- Waschen, schälen und reiben (mittelgrob und fein).
Evtl. mit Natriumsulfit („Knödelhilfe“) die enzymatische Bräunung verhindern.
- Kartoffelmasse kräftig auspressen.
So trocken wie möglich.
- Flüssigkeit auffangen und die Stärke absetzen lassen, Wasser abgießen.

½ kg gekochte Kartoffeln

- Abkühlen, schälen und durchpressen.

Alle Zutaten sowie die abgesetzte Stärke vermischen und würzen.

Fertigstellung:

- Knödel portionieren.
- Croûtons einlegen.
- Abdrehen
- Mit Kartoffelstärke nachdrehen.
- Knödel in kochendes Salzwasser einlegen und je nach Größe ca. 20-30 Minuten ziehen lassen.

Samtknödel

Zutaten für ca. 4-6 Portionen:

1 ¼ kg	mehlig kochende Kartoffeln
250 g	Kartoffelstärke
200-250 ml	Milch
	Salz
	Croûtons, Kartoffelstärke zum Formen

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen und der Länge nach vierteln.
2. Abgedeckt ausreichend weich kochen oder dämpfen.
3. Kartoffeln abschütten, kurz ausdampfen und zweimal durch die Presse drücken.
4. Die Kartoffelflocken ausbreiten und etwas auskühlen lassen.
5. Die Kartoffelmasse mit Salz und Kartoffelmehl mischen.
Milch aufkochen, darübergießen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Fertigstellung:

- Knödel portionieren.
- Croûtons einlegen.
- Abdrehen
- Mit Kartoffelmehl nachdrehen.
- Knödel in kochendes Salzwasser einlegen und je nach Größe ca. 20-30 Minuten ziehen lassen.