

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 in einem Tuch auspressen.

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.

Formen

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 mehligkochende Kartoffeln
250 g Kartoffelstärke
200-250 g 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. Kartoffelflocken ausbreiten und etwas auskühlen lassen.
5. Kartoffelmasse mit Salz und Kartoffelmehl mischen.
Milch aufkochen, darübergießen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Fertigstellung:

Knödel portionieren.

Croûtons einlegen.

Formen

Mit Kartoffelmehl nachdrehen.

Knödel in kochendes Salzwasser einlegen und je nach Größe ca. 20-30 Minuten ziehen lassen.