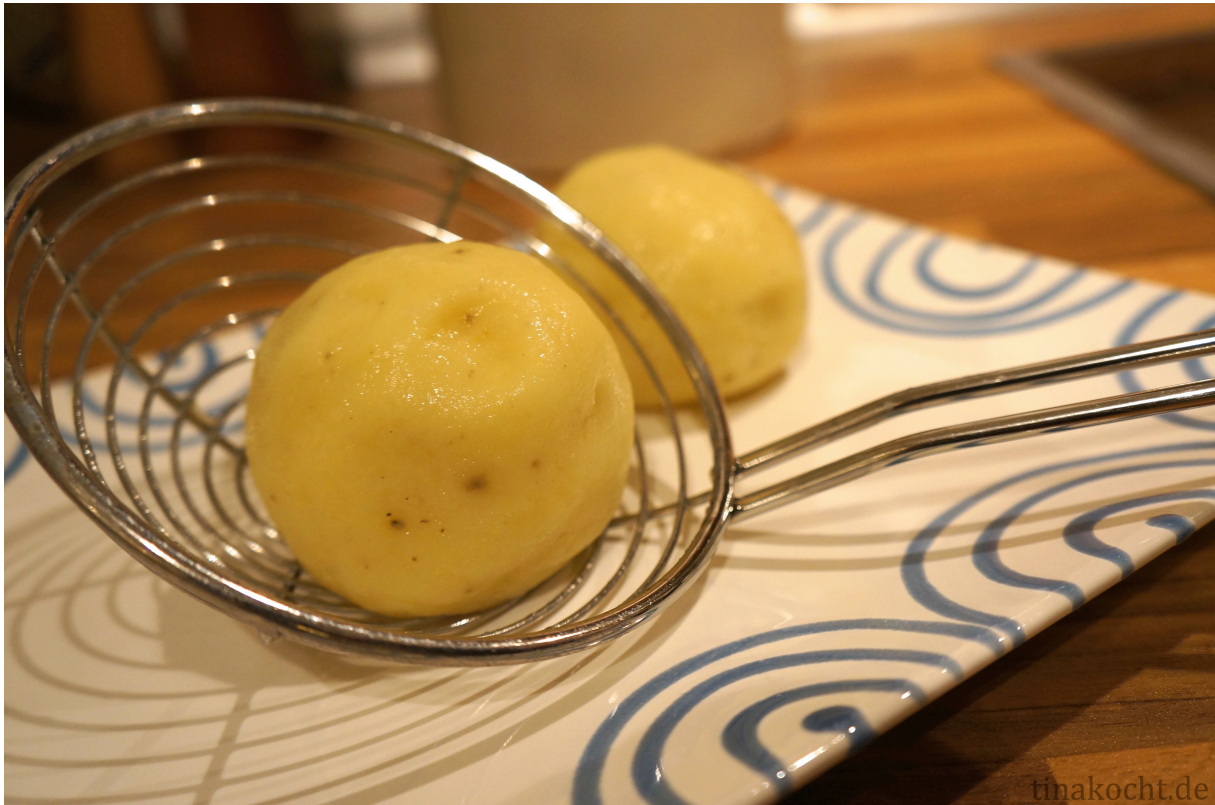


Kartoffelknödel



Zutaten für ca. 10 Knödel:

- **1kg Kartoffeln (festkochend)**
- **80g Butter**
- **200g Kartoffelmehl oder Kartoffelstärke**
- **1 Ei**
- **Muskat (gemahlen)**
- **Salz und Pfeffer**

Kartoffeln schälen und halbieren. Anschließend die Kartoffeln in einem großen mit Wasser gefüllten Topf geben, salzen und zum Kochen bringen. Ca. 20-30 Minuten garkochen, abgießen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine große Schüssel pressen. Danach das Kartoffelmehl, die Butter und das Ei hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit den Händen runde mittelgroße Knödel formen.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Knödel vorsichtig in das Wasser geben und die Hitze reduzieren. Ca. 25-30 Minuten ziehen lassen (nicht aufkochen!) bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben.

Schmeckt hervorragend als Beilage zu einer Schlachtplatte!