

Pflaumen-Knödel

Für 6 Portionen

250 g Kartoffeln, mehligk. 6 Pflaumen 1 Ei (M)
120 g Weizenmehl, 405 Salz, Mehl 3 EL Butter
3 EL Semmelbrösel

Kartoffeln in einem Topf mit reichlich Wasser 25 Minuten kochen, bis sie weich sind. Anschließend mit eiskaltem Wasser abschrecken und dann pellen. Die noch heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken.

Die Pflaumen waschen und abtrocknen. Mit einem scharfen Messer einritzen und den Kern entfernen.

Das Ei aufschlagen und zur Kartoffelmasse geben.

Mehl und eine Prise Salz ebenfalls dazugeben und mit einem Rührgerät mit Knethaken zu einem homogenen Teig kneten.

Etwa eine Handvoll vom Teig mit gut bemehlten Händen entnehmen und leicht in die bemehlte Hand drücken. Eine Pflaume in die Mitte legen und den Teig so um die Pflaume legen, dass sie ganz versteckt ist.

Mit den restlichen Pflaumen genau so verfahren.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Hitze reduzieren und die Pflaumenknödel vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. Die Pflaumenknödel bei kleiner Hitze 18-20 Minuten köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen. Die Semmelbrösel dazugeben und bei mittlerer Hitze leicht bräunen lassen.

Die gekochten Pflaumenknödel darin rundherum wenden.

NN am 03. August 2026