

# Kartoffel-Knödel

## **Für 4 Personen:**

600 g mehligk. Kartoffeln	3 Eigelb	50 g Kartoffelmehl
50 g Butter	Muskat	Salz
2 Tassen Paniermehl	1 EL Butter	

Kartoffeln schälen, kochen und ausdampfen lassen. Dann durch eine Presse geben und mit Mehl, Ei und erwärmter Butter verkneten. Dabei mit Muskat und Salz würzen. Aus der Teigmasse Knödel formen und 10 Minuten bei mäßiger Hitze in Salzwasser gar ziehen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin rösten. Die Knödel darin wälzen.

Rainer Sass am 06. Dezember 2020