

# Kartoffelknödel

Für 16 Knödel

1 kg mehligk. Kartoffeln	130-140 g Kartoffelmehl	2 Eier
2 EL Butter	Prise Muskatnuss	Salz

Für die Kartoffelknödel werden eine Hälfte der Kartoffeln gekocht und die andere Hälfte im rohen Zustand geraspelt.

Die gekochten Kartoffeln im besten Fall als Pellkartoffeln bereits am Vortag kochen. Hierdurch entsteht eine stärkere Bindung. Alternativ können die Kartoffeln auch am selben Tag als Salzkartoffeln für etwa 15 bis 20 Minuten weichgekocht werden.

Die restlichen, rohen Kartoffeln schälen, grob raspeln und in einem sauberen Küchentuch den Kartoffelsaft herauspressen.

Die gegarten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Rohe, geriebene Kartoffeln, Kartoffelmehl, Eigelb, Butter und frisch geriebene Muskatnuss hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten.

Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, danach Hitze reduzieren, sodass die Knödel im Wasser sieden können.

Mit angefeuchteten Händen mittelgroße Knödel formen und in dem siedenden Wasser für 25 Minuten ziehen lassen.

Schwimmen die Knödel an der Oberfläche, sind sie fertig und können mit einer Schaumkelle abgeschöpft werden.

Björn Freitag am 14. November 2025