



LECKER

Kartoffelknödel selber machen - so geht's

Einige Rezepte sind genau so richtig, wie sie sind und wie sie schon immer waren. Das trifft auch auf unsere Kartoffelknödel zu. Da braucht es kein Chichi, sondern nur das Rezept von Oma!



Selbst gemachte Kartoffelknödel sind die perfekte Beilage fürs Sonntags- oder Festessen, Foto: House of Food / Bauer Food Experts KG

Kartoffelknödel aus gekochten Kartoffeln sind eine beliebte Beilage zu **Fleischgerichten** aller Art. Vor allem zur **Weihnachtszeit** sind sie neben **Rotkohl** der perfekte Begleiter zur **Gans** oder **Ente**. Wir zeigen Schritt für Schritt, wie die feine **Kartoffelbeilage** gelingt und nicht im Kochwasser auseinanderfällt.

Kartoffelknödel - Zutaten für 4-6 Personen:

- 1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1 EL **Butter**
- 2 **Eigelb**
- 50-100 g Kartoffelmehl (alternativ herkömmliche Speisestärke)
- **Salz**
- frisch geriebene **Muskatnuss**

Kartoffelknödel - Schritt 1:

Kartoffeln waschen. In Wasser zugedeckt ca. 20 Minuten **kochen**. Anschließend kurz abkühlen lassen, pellen und zurück in den leeren Kochtopf geben. Bei mittlerer Hitze abdämpfen lassen, also so lange erhitzen, bis die gesamte Restflüssigkeit verdampft ist. Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Kartoffelknödel - Schritt 2:

Kartoffeln für besonders feine Klöße gleich zweimal durch die Kartoffelpresse geben. Anschließend Eigelb gründlich unterarbeiten. Da der Stärkegehalt der Kartoffeln schwankt, allerdings wichtig für die Bindung ist, erst 50 g Kartoffelmehl unterarbeiten. Ist der Teig noch zu klebrig, weitere Stärke hinzufügen. Butter unterkneten und den Teig mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Kartoffelknödel - Schritt 3:



Mit Kartoffelmehl bepudert lassen sich die Klöße besser formen, Foto: House of Food / Bauer Food Experts KG

Teig auf einer mit Kartoffelmehl bestäubten Arbeitsfläche zu zwei Rollen formen, in jeweils 6 gleichgroße Stücke schneiden und zwischen den Handflächen zu Klößen rollen. Alternativ Stück noch einmal teilen und kleinere Knödel formen.

Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen. Aus dem Teig einen kleinen Probekloß formen und im siedenden (nicht kochenden!) Wasser garen. Fällt der Kloß dabei auseinander, zusätzlich 1-2 EL Stärke unterkneten.

Kartoffelknödel - Schritt 4:

Die Kartoffelklöße im siedenden Wasser 10-15 Minuten gar ziehen lassen, bis sie hochsteigen. 5 weitere Minuten ziehen lassen, dann herausheben, gut abtropfen lassen und servieren.

Tipp: Alternativ kannst du Kartoffelknödel besonders schonend im Dampfgarer ca. 20 Minuten garen.

Kartoffelknödel in großartigen Varianten

Wer den guten alten Knödel nun doch ein wenig aufpeppen möchte, kann ganz fein gehackte **Petersilie** zur Kartoffelmasse geben oder die Klöße mit herrlichen Füllungen versehen. Dann eignen sie sich mit einer Soße versehen, zum Beispiel **Champignon-Rahm**, als **vegetarisches Hauptgericht**, das garantiert beeindruckt. Folgende Rezept-Varianten sind zwar mit Fertigkloßteig, lassen sich aber ebenso mit obigem Grundrezept zubereiten:



Kartoffelknödel mit Speck und Apfel



Kartoffelknödel mit getrockneten Tomaten und grünem Pesto



Kartoffelknödel mit Frischkäse-Lauchzwiebelfüllung



Kartoffelknödel mit Pflaumen und Mandeln

Welche Kartoffeln verwendet man für Kartoffelknödel?

Damit Kartoffelklöße beim Garen nicht zerfallen, ist ein hoher Anteil von Stärke in den Kartoffeln nötig. **Mehligkochende Kartoffeln** enthalten besonders viel Stärke und sind daher bestens für die Zubereitung geeignet. Empfehlenswerte **Kartoffelsorten** sind beispielsweise Agria, Bintje oder Gala.

Wie lange muss man Kartoffelknödel kochen?

Kartoffelknödel werden entweder ca. 20 Minuten im **Dampfgarer** gedämpft oder klassisch in heißem Wasser gar gezogen - nicht gekocht. Die tatsächliche Zeit hängt von der Größe der Kartoffelklöße ab. Nach ca. 10-15 Minuten Garzeit steigen die Knödel an die Wasseroberfläche. Lasse sie jetzt noch 5 Minuten im Wasser, dann sind sie perfekt.

Dazu schmecken Kartoffelklöße:



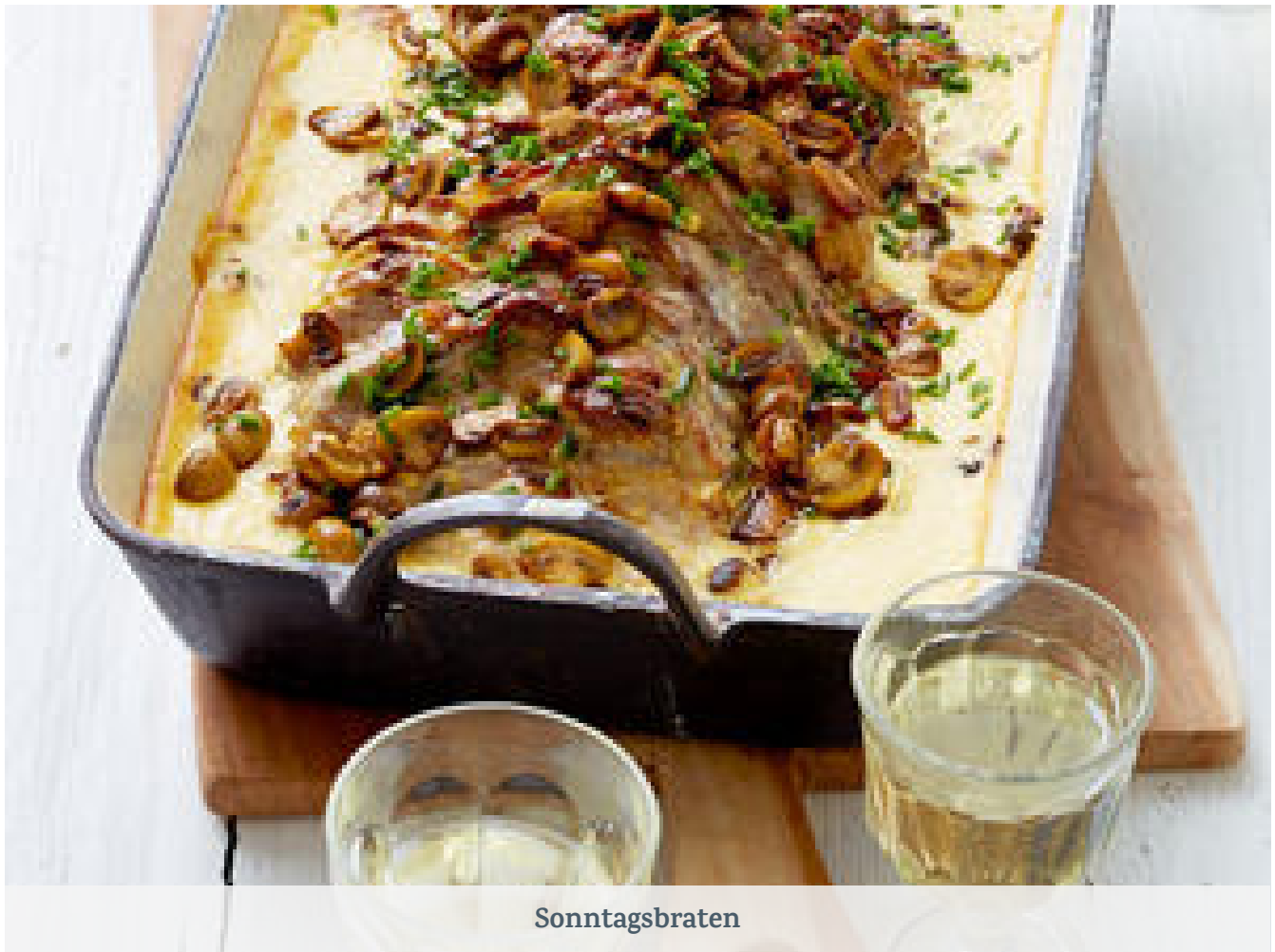
Gänsebraten



Gulasch-Rezepte



Rotkohl selber machen



Sonntagsbraten

Copyright 2020 LECKER.de. All rights reserved