

Selbstgemachte Kartoffelknödel

Zutaten:

- Kartoffeln (Menge nach Belieben)
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Butter
- Kartoffelmehl

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und schälen.



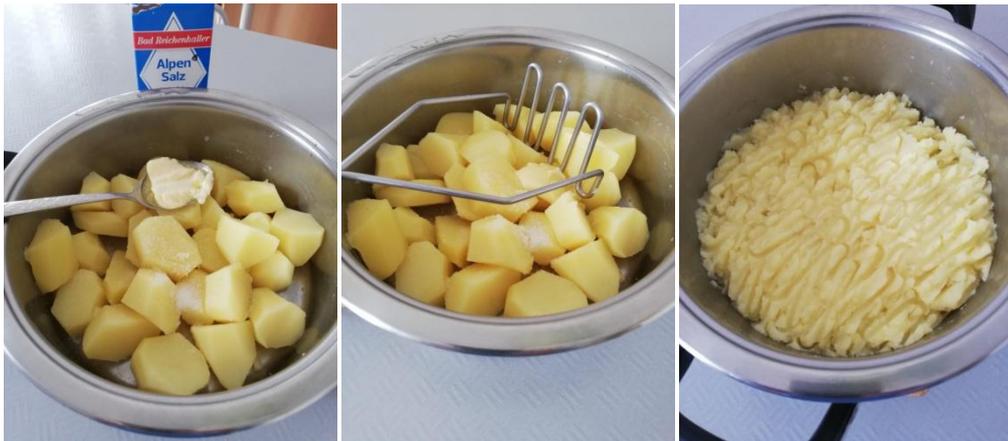
In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, währenddessen die geschälten Kartoffeln vierteln. Nun kann man sie in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze für ca. 15-20 Minuten kochen bis sie gar sind.



Das Wasser durch ein Sieb abgießen.



Butter und Salz hinzugeben und die Kartoffeln zu einem Brei stampfen.



Wenn der Kartoffelbrei handwarm ist, ein Kreuz machen, $\frac{1}{4}$ herausnehmen und auf den Rest des Kartoffelbreis legen.



Die freie Lücke mit Kartoffelmehl füllen bis es die Höhe des restlichen Kartoffelbreis erreicht und anschließend 1 Ei dazugeben.



Mit den Händen zu einem Teig kneten.



Nun formt man kleine Knödel, am besten nach Gefühl ein Stück Kartoffelbrei nehmen, auf eine Handfläche legen und mit der anderen Handfläche zusammen kreisende Bewegungen machen.



In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, die Knödel hinein geben und die Hitze reduzieren. Für ca. 10 Minuten kochen lassen, dabei ständig wenden.



Sobald die Knödel auf die Oberfläche schwimmen den Herd ausschalten und die Knödel ziehen lassen.

Die Knödel kann man nach Belieben servieren z.B.:

- Kräuterbutter
- Verschiedene Salate
- Verschiedene Arten von Saucen

Dazu passt:

- Fleisch
- Fisch
- Spiegelei

Und vieles mehr...



Ich wünsche euch viel Spaß dabei, lasst es euch schmecken!

Eure Frau Spallek