

Kartoffelknödel

Zutaten

500g mehligkochenden Kartoffeln
1 Ei
100g Mehl (und etwas für die Arbeitsfläche)
100g Gries
1/4 TL Muskat
Salz

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale kochen (so ca. 20 min, je nach Größe) und pellen.

Die Kartoffeln durch eine Presse auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und dort mit den restlichen Zutaten verkneten.

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Vier ovale Knödel formen und sofort ins kochende Wasser geben. Dort müssen sie 20 bis 25 ziehen. Danach herausnehmen, abtropfen lassen und halbiert als Beilage zu Fleischgerichten servieren.