

Kartoffelknödel

Das beste Rezept für selbstgemachte Knödel aus gekochten Kartoffeln. Eine leckere Beilage für jedes Sonntags- oder Festessen.

etwa 12 Stück



aufwändig

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1,2 kg mehligkochende Kartoffeln
3 Eigelb (Größe M)
75 - 100 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke oder Weizenmehl
20 g Butter
Salz
Muskatnuss

Wie gelingen klassische Kartoffelknödel?:

① Kartoffeln vorbereiten:

Kartoffeln waschen. In Wasser zugedeckt 20–25 Min. mit Deckel bei mittlerer Hitze gar kochen. Wasser von den Kartoffeln abgießen. Kartoffeln abdämpfen lassen, bis die gesamte Restflüssigkeit verdampft ist. Anschließend kurz abkühlen lassen, dann pellen. Sofort durch die Kartoffelpresse geben oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, abkühlen lassen und zugedeckt etwa 2 Std. kalt stellen.

② Kartoffelknödel zubereiten:

Zerdrückte Kartoffeln in eine Rührschüssel geben. Eigelb dazugeben. Zuerst nur etwa die Hälfte von dem Gustin mit den Händen oder einem Rührlöffel unterkneten, da der Stärkegehalt der Kartoffeln schwankt. Ist der Teig noch klebrig, weitere Stärke unterkneten. Butter zerlassen und unterkneten. Kräftig mit Salz (1-2 TL) und etwas Muskat abschmecken.

3 Kartoffelknödel formen:

Kartoffelmasse auf einem mit Gustin bestäubten Brett zu 2 Rollen formen. Diese in jeweils 6 gleich große Stücke schneiden und zwischen den Handflächen zu Knödeln formen. **Hinweis:** Zuerst nur einen kleinen Probeknödel formen (siehe Schritt 4, wenn dieser hält, restlichen 12 Knödel formen) Hilfreich ist, wenn die Hände beim Formen etwas mit Wasser benetzt sind.

4 Kartoffelknödel garen:

In einem großen breiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, so dass die Knödel in dem Wasser "schwimmen" können. Zuerst den Probeknödel in das kochende Salzwasser geben, Temperatur reduzieren und in etwa 20 Min. ohne Deckel gar ziehen lassen (das Wasser muss sich leicht bewegen). Falls der Probeknödel nicht halten sollte, noch 1-2 EL Stärke in den Kartoffelteig geben. Restliche Knödel genauso garen. Die garen Kartoffelknödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Kartoffelknödel passen gut zu [Rinderschmorbraten](#).
- Alternativ können die Kartoffelknödel besonders schonend im Dampfgarer (Einstellung Dämpfen) in 20 Min. zubereitet werden.
- Kartoffelknödel mit zerlassener Butter bestreichen oder mit Semmelbrösel-Schmelze (zerlassene Butter und Semmelbrösel) bestreuen.