



| ROHE KARTOFFELKNÖDEL   |  |
|--|--|
| ZUTATEN (4 PERSONEN)   | ARBEITSSCHRITTE  |
| <p>1 ½ kg rohe stärkehaltige Kartoffeln (mehlige)</p> <p>Grießbrei</p> <p>½ - ¾ l Milch</p> <p>150–200g groben Grieß</p> <p>Salz</p> <p>kleine Brotstücke</p> <p>1-2 alte Semmeln</p> <p>20-30 g Butterschmalz</p> <p>ggf. Kartoffelmehl</p> <p>3 l (Salz)Wasser</p>   | <p><b>Vorbereitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Brot in Würfel schneiden und in Butterschmalz leicht abraten</li><li>✓ Grießbrei kochen (Grieß, Salz in heiße Milch einrühren)</li><li>✓ geschälte rohe Kartoffeln <b>fein</b> reiben</li><li>✓ fest auspressen (mit Geschirrtuch oder feiner Presse)</li><li>✓ Pressflüssigkeit auffangen und Kartoffelstärke absetzen lassen</li><li>✓ Knödelwasser aufsetzen</li></ul> <p><b>Zubereitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ rohe gepresste Kartoffeln sofort mit <b>kochend heißem</b> Grießbrei brühen</li><li>✓ Kartoffelstärke (alternativ etwas Kartoffelmehl) untermischen und Teig rasch durchkneten</li><li>✓ mit Salz abschmecken</li></ul> <p><b>Kochvorgang und Temperatur</b><br/>mäßige Temperatur, ca. 20 Min.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Wasser zum Kochen bringen</li><li>✓ Kartoffelteig abnehmen, in der feuchten Hand platt drücken und Brotstücke einlegen</li><li>✓ Teig um die Brotstücke drücken und gleichmäßige Knödel formen</li><li>✓ Knödel (Probeknödel) einlegen und langsam bei niedriger Temperatur fertig ziehen lassen (ca. 15-20 Min.)</li><li>✓ schwimmen die Knödel, so sind diese nach wenigen Minuten fertig gegart</li></ul> <p><b>Tischfertig machen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Knödel aus dem Wasser heben und auf vorgewärmter Platte anrichten</li><li>✓ frische Kräuter darüber streuen</li></ul> |
| <p>Die Teigherstellung muss schnell von statten gehen, ansonsten verfärbt sich der Kartoffelteig braun. Hier kann man sich auch mit ein wenig Essigwasser behelfen (Kartoffeln in Essigwasser reiben und dann sehr gut auspressen).</p> <p>Durch das schnelle Brühen mit kochend heißem Grießbrei wird das Verfärbn vermindert.</p> <p>Rohe Kartoffelknödel bedürfen etwas Übung. Sie gelingen mit zunehmender Praxis immer besser. Der Aufwand die Knödel selbst herzustellen lohnt sich.</p> |  |