

Kartoffelknödel

Menge: Reicht für 3 große oder 6 kleine Knödel

Zutaten: 500g Pellkartoffeln
25g Butter oder Margarine
80g Speisestärke
Salz

Zubereitung: Die Pellkartoffeln kochen, heiß pellen und mit der Gabel quetschen. Die Butter bzw. die Margarine und die Speisestärke zugeben. Das ganze salzen und gut durchkneten. Aus dem Teig 3–6 Knödel formen.

Die Knödel knapp 10 Minuten in leise ziehendem (nicht kochendem) Wasser kochen.

Tips: