

Kartoffelknödel aus gekochten Kartoffeln

Reicht für

4 Knödel

Zutaten

500 g Kartoffeln
25 Butterschmalz
80 g Speisestärke
Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, abkühlen lassen und pellen.

Die Kartoffeln und die anderen Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.

Aus dem Teig 4 Knödel formen und diese ca. 10 Minuten lang in leicht ziehendem, aber nicht kochendem, Wasser kochen.

Haltbar machen

einfrieren