

## *Kartoffelknödel*



- 10 – 20 Kartoffeln* waschen, nicht schälen und 30 Minuten lang gut durchkochen lassen. Sind die Kartoffeln fertig, H<sub>2</sub>O abgießen und über Nacht (nicht im Kühlschrank!) stehen lassen. Am folgenden Tag schälen und fein reiben; mit
- einem TL Salz* verkneten. Pro Kartoffel
- einen gehäuften EL Mehl* gut verkneten. Von dem weiß-gelben Teig mit einem EL kleine Portionen abstechen, zu einer Kugel formen und solange Mehl zugeben bis sich der Teig schwerer auseinanderreiben läßt. Die fertige Kugel nochmals in Mehl wälzen. Wenn alle Knödel geformt sind, in einem möglichst großen Topf
- H<sub>2</sub>O* zum Kochen bringen.
- Einen TL Salz* zugeben, die Knödel einlegen. Ca. 5 Minuten kochen lassen. Die Knödel sind erst fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Sieb herausfischen.
- Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde
- Beilage:** z. B. zum Schlesischen Himmelreich

### **Tipp:**

- ★ Wenn Knödel übrigbleiben, läßt sich damit etwas äußerst Gutes basteln:

## *Reschtlles-Essen*

- Knödel* kleinschneiden, eine
- Pfanne mit Butter* auf den Herd geben, pro Knödel
- ein Ei* dazugeben. Großzügig
- Pfeffer* darüber mahlen und abbraten.  
Fertig!

Lorenz Lang <[rezepte@tandrin.de](mailto:rezepte@tandrin.de)>  
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)