



Kartoffelknödel Hansjörg Bachmeier

Rezept: und Foto Hansjörg Bachmeier

Zutaten

- 900 g mehlig kochende Kartoffeln
- 60 ml Milch
- 1 Pck. Haco Weiß [bestellen*](#) Knödelhilfe
- 2 Liter Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Kartoffelstärke (optional je nach Kartoffel)
- 1 Scheibe Toastbrot weiß (Sandwich)
- 25 g Butter



Zubereitung

- Der Knödelteig besteht aus 1/3 (300 g) gekochten Kartoffeln und 2/3 (600 g) rohen, geriebenen Kartoffeln und ergibt 8 Kartoffelklöße.
- **Hinweis:** Die Mengenangaben in Gramm beziehen sich auf bereits geschälte Kartoffeln.
- 300 g Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Dann durch eine Kartoffelpresse oder durch ein Sieb drücken und mit der Milch verrühren, bis ein schönes Püree entsteht.
- **Hinweis:** Ich würde die Knödel nicht nochmal mit Milch machen. 1. Die Milch führt dazu, dass die Masse insgesamt feuchter und schwieriger händelbar wird und 2. ist sie geschmacklich einfach nicht nötig. Ich mag es dann doch lieber, wenn meine Knödel pur nach Kartoffel schmecken. Ihr könnt die Milch einfach weglassen und die durchgedrückten Kartoffeln direkt zu den geriebenen geben.
- Währenddessen die rohen Kartoffeln über die grobe Seite einer Vierkantreibe reiben. Dafür direkt eine Schüssel mit 2 Liter kaltem Wasser bereitstellen, eine Packung haco Weiß darin auflösen und die Kartoffeln direkt in die Schüssel reiben, damit sie sich nicht verfärben. Für 15 Minuten stehen lassen. Auf den Geschmack hat das haco Weiß übrigens keinen Einfluss.
- **Hinweis:** Ich würde die Kartoffeln nicht wieder ins Wasser mit haco Weiß reiben. Ich finde das unnötig und mich persönlich stört es auch nicht, wenn die Kartoffeln anlaufen. Wenn ihr diesen Schritt auch weglassen möchtet, einfach die geriebenen Kartoffeln ausdrücken und dieses Wasser stehen lassen, bis sich die Stärke absetzt. Diese dann wieder zurück zu den Kartoffeln geben.
- Die geriebenen Kartoffeln vorsichtig aus dem Wasser nehmen und in ein Leinentuch geben. Kräftig ausdrücken und das Wasser auffangen. Das Wasser, in



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

dem die geriebenen Kartoffeln lagen, vorsichtig durch das Leinentuch gießen und das Wasser in der Schüssel stehen lassen. Im Leinentuch hat sich nun auch nochmals ordentlich Stärke gesammelt. Diese auskratzen und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. In der Schüssel setzt sich nun langsam die Stärke unten ab (das dauert ca. 30 Minuten), welche wir zum Binden der Knödelmasse benötigen. Langsam und vorsichtig das Wasser abgießen, damit wir die Stärke bekommen.

- Kartoffelpüree, geriebene Kartoffeln und die abgesetzte Stärke in einer Schüssel zum Kloßteig verkneten. Mit Salz würzen.
- **Tipp:** Wenn ihr das erste Mal selbst Knödel zubereitet empfehle ich Euch einen zusätzlichen TL Kartoffelstärke (oder Speisestärke) in den Teig einzuarbeiten, weil ihr euch dann leichter tut. Je nachdem, wieviel Stärke eure Kartoffeln haben müsst ihr nämlich sowieso mit Stärke nacharbeiten. Bei mir war es z.B. auch nötig, das zu erkennen bedarf aber einiger Erfahrung – ihr fahrt also sicherer, wenn ihr einfach zusätzlich Stärke zugebt.
- Die Toastbrotsscheibe in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in Butter in einer Pfanne zu Croutons goldbraun rösten. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
- Die Knödelmasse in der Hand flach drücken, dann in die Mitte 2 Croutons setzen und die Masse vorsichtig darum zu einem Knödel formen. Besonders gut geht das mit angefeuchteten Händen.
- Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
- **Tipp:** In einer Tasse 2 EL Stärke mit ca. 100 ml Wasser aufrühren und in den Topf mit kochendem Wasser geben. Sofort kräftig umrühren. Dadurch entsteht ein dickflüssiges Kochwasser, das zusätzlich verhindert, dass die Klöße abkochen.
- Mit nassen Händen die Kartoffelklöße formen. Eine Hand voll Knödelmasse in die flache Hand drücken, dann 3 oder 4 Grischbarla (Croutons) in die Mitte legen, den Teig darum schließen und einen runden Knödel formen.
- Die Knödel in das kochende Wasser einlegen und sofort den Herd herschalten, sodass das Wasser nicht mehr kocht sondern nur noch siedet. Für 20 bis 25 Minuten ziehen lassen, bis die Kartoffelknödel gar sind.