

Kartoffelteig

Zutaten für 8 Knödel

400 g Kartoffeln (vom Vortag, oder kalt)

80 g Mehl griffig

50 g Weizengrieß

50 g Kartoffelpulver

1 Ei

2 Eidotter

5 g zerlassene Butter

Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

Kartoffeln vom Vortag durch eine Kartoffelpresse drücken, mit restlichen Zutaten im Rührkessel zu einem glatten Teig kneten, 20 min. rasten lassen, Knödel formen in Salzwasser langsam 10 min. kochen.

Die Masse eignet sich auch hervorragend für Knödel, mit Schinken, Fisch oder Gemüsefülle.
Für Schupfnudeln, Gnocchi etc.....