

Kartoffelknödel

Zutaten:

- 1 kg mehlig kochende Kartoffel
- 4-6 EL Mehl
- 3-4 Eier
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL getrockneter Majoran (wenn frisch: 3-4 EL gehackt)
- Kräutersalz, Pfeffer, Muskat
- Etwas Butter

Zubereitung:

1. Am Vortag die Kartoffel in der Schale kochen, schälen und heiß durchpressen;
2. Am Zubereitungstag die kleingeschnittene Zwiebel in der Butter goldgelb anschwitzen ; dann gehackte Petersilie und Majoran dazugeben und kurz mitrösten;
3. alles mit den übrigen Zutaten zu den Kartoffeln geben und gut vermischen; Die Mehlmenge hängt von der Kartoffelmasse ab; sie darf nicht zu klebrig werden;
4. eine gute Menge Wasser kochen und salzen;
5. mit feuchten Händen aus der Hälfte der Masse Knödel formen, evtl. in etwas Mehl wenden,
6. gleich in das kochende Wasser geben und bei reduzierter Hitze 12 – 15 Min. ziehen lassen (nicht kochen!);
7. mit der zweiten Hälfte der Knödelmasse ebenso verfahren.