

Kräuterknödel

(für 6 Personen)

Kartoffelklöße sind eine klassische Beilage zu Braten. Etwas origineller ist diese Variante mit Röstzwiebeln und Petersilie.



Zutaten:

- 1,7 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- ½ EL Butter
- ½ Bund Petersilie
- 120 g Speisestärke
- 2 TL Salz

Zubereitung:

- Alle Kartoffeln schälen. Davon 1 kg zum Kochen in gleich große Stücke schneiden.
- Knoblauchzehen schälen, halbieren und zusammen mit 1 kg geschälten Kartoffeln in Salzwasser 20-30 Minuten garkochen.

- Kartoffeln abschütten, ausdampfen und etwas abkühlen lassen.
- Zwiebel schälen, sehr fein hacken und mit Butter in einer Pfanne leicht anrösten.
- Die übrigen rohen 700 g Kartoffeln fein reiben. In ein sauberes Küchenhandtuch geben und die Flüssigkeit auspressen.
- Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufsetzen.
- Petersilie waschen und fein hacken.
- Ausgepresste Kartoffeln in einer großen Schüssel mit Petersilie, Röstzwiebeln, Stärke, Eiern und Salz vermischen.
- Die gekochten Kartoffeln zusammen mit dem gekochten Knoblauch durch eine Presse zu den rohen Kartoffeln drücken und alles zu einer homogenen Masse vermengen.
- Mit angefeuchteten Händen gleichgroße Knödel formen und im siedenden Salzwasser für 20 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Einen Probeknödel formen und im heißen Wasser ziehen lassen. Fällt er auseinander, der Kartoffelmasse weitere Stärke zufügen. Erneut einen Probeknödel formen und ins heiße Wasser geben.