



CHEFKOCH.DE

## Kartoffelknödel

Die Kartoffeln waschen und mit Schale als Pellkartoffeln kochen. Noch heiß schälen und durch eine Presse drücken. Nun die Masse gut abkühlen lassen. Mehl und Salz darüber geben. Die Eier verschlagen und mit einer Gabel untermengen. Den Teig kurz zusammendrücken und sofort mit bemehlten Händen zu Knödeln formen, bis sie ganz glatt sind.

Nun diese in kochendes Wasser geben. Den Topf so lange zudecken, bis das Wasser wieder zu Kochen beginnt. Dann die Klöße im Topf halboffen ca. 25 Min. ziehen lassen. Heiß servieren.

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Brennwert p. P.:** keine Angabe

### Zutaten für 16 Portionen:

4 kg Kartoffel(n)  
480 g Mehl  
8 Ei(er)  
etwas Salz

**Verfasser:** konradruehle

Das Leben schmeckt schön.

