

Gebratene Kartoffelknödel

für 8 Personen

2 kg Kartoffeln
4 Eier
100 gr Kartoffelmehl
100 gr geschmolzene Butter
Salz , Muskat
50 gr Panierbrot
etwas gehackte Petersilie
150 gr Butter zum braten



Zubereitung

Kartoffeln in der Schale kochen, heiss schälen und auf einem Gitter gut ausdampfen lassen.

Durch die Kartoffelpresse drücken und die Eier hineinarbeiten um den Teig zu binden.

Nach und nach das Kartoffelmehl unterarbeiten, bis es völlig aufgenommen ist.

Langsam die lauwarme, geschmolzene Butter unter den Teig kneten. Mit Salz und Muskat würzen.

Aus dem glatten und weichen Teig ca.16 Knödel formen.

Das Panierbrot mit der Petersilie vermischen und die Knödel darin panieren.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die etwas flachgedrückten Knödel langsam darin garbraten.

Warm servieren.