

Kartoffelknödel mit Semmelbrösel



Zutaten für 10-12 Personen:

2,5 kg	mehlig kochende Kartoffeln
4	Eigelbe
ca.200 g	Speisestärke (z.B. Maizena)
150 g	flüssige Butter
	Salz, Muskatnuss
	Mehl zum Bearbeiten
300 g	Semmelbrösel oder grobes, weisses Panierbrot
100 g	Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln gründlich waschen und in reichlich Wasser weich kochen. Kartoffeln heiss schälen und in eine Auflaufform geben. Im Backofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad) 10-15 Minuten ausdämpfen lassen.

Dann die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse oder Passe-vite in eine Schüssel drücken.

Die Masse noch einmal durch die Kartoffelpresse drücken.

Tipp: Durch das zweimalige Pressen bekommt der Kartoffelteil eine angenehme glatte Konsistenz.

Eigelb leicht verquirlen und zu den Kartoffeln geben.

Die Speisestärke auf den Kartoffeln und dem Eigelb verteilen.

Die flüssige Butter einlaufen lassen.

Tipp: Eigelb, Stärke und Butter zügig zu den Kartoffeln geben, damit sie gut von den warmen Kartoffeln aufgenommen werden.

Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Den Kartoffelteil auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 5 cm dicken Rolle formen und in 10-12 gleichmäßige Stücke schneiden.

Mit angefeuchteten Händen zu runde Klößen formen.

Reichlich Salzwasser in einem großen flachen Topf zum Kochen bringen.

Die Klöße hineingeben und die Hitze reduzieren.

Die Klöße 10-12 Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Die Semmelbrösel oder Panierbrot im heissem Bratbutter anbraten und über die Kartoffelknödel geben.