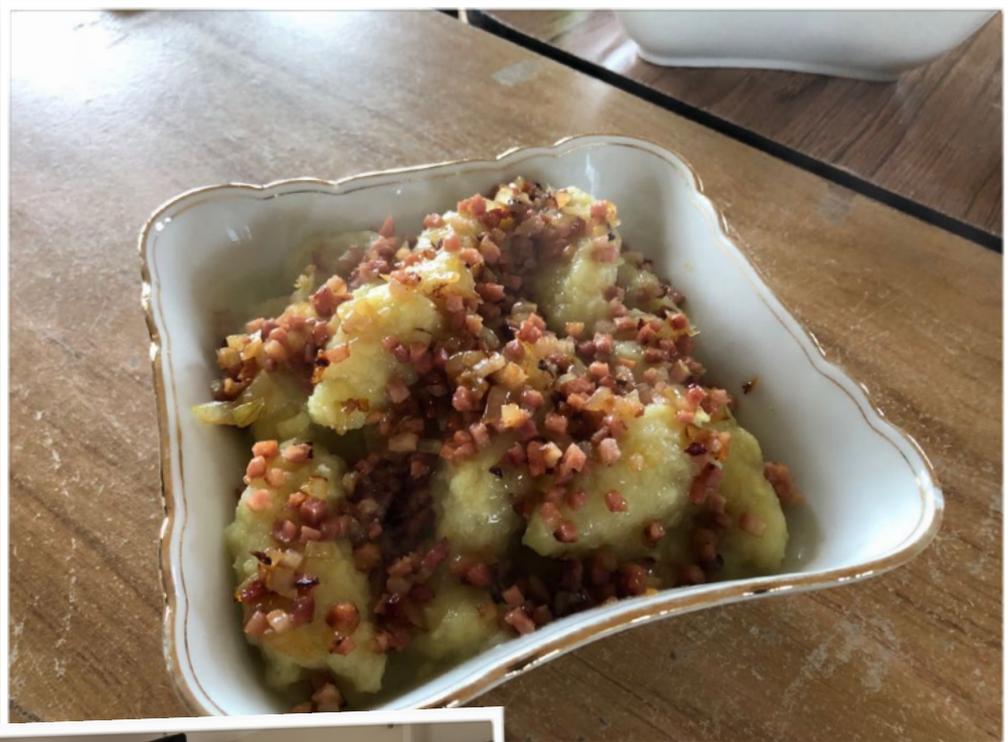


Kartoffel-Knuddele

Traditionelle Gerichte bewahren





Kartoffel-Knuddele

Traditionelle Gerichte bewahren

Heute zeigt uns Anneliese Müller wie man die guten alten Kartoffel-Knuddele kocht, die früher in Plittersdorf in der kalten Jahreszeit auf den Tisch kamen.

Der Name des Gerichtes leitet sich wahrscheinlich von der Form der Knuddele ab, die sich zwischen Knödel und Nudel definieren lässt. In unser Variante werden die Knuddele mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln serviert. Bekannt ist das Gericht aber auch schlicht mit brauner Butter. Die Zutaten hatte und hat jeder im Haus. Benötigt werden Kartoffeln (pro Person 500g), Eier, Salz, etwas Mehl, Speck und Zwiebeln.

Und schon geht es los: Man nehmen viele Kartoffeln (festkochend oder mehlig-kochend, ganz egal), koche etwa ein 1/3 und reibe den Rest grob. Die rohen geriebenen Kartoffeln werden durch ein Tuch ausgepresst und dann mit den gekochten Kartoffeln vermischt.

Die Masse wird jetzt kräftig gesalzen, pro 1kg Kartoffeln ein Ei und wenige Esslöffel Mehl hinzugefügt. Zusätzlich wird noch die abgesetzte Stärke aus der herausgepressten Flüssigkeit der rohen Kartoffeln herausgefischt und zum Teig gegeben.

Dann werden die Knuddele mit den Händen geformt und in aufgekochtes, aber nicht sprudelnd kochendes Wasser gegeben und ca. 30 min gekocht. Der Teig ist recht weich und wird nur in den Händen locker hin und her gewälzt.

Zum Schluss kosten, ob die Knuddele gar sind. Den Speck auslassen und die Zweifel darin anbräunen. Guten Appetit!



