

# Kartoffelknödel aus gekochten Kartoffeln

Ausreichend als Beilage für 4 bis 6 Personen.

## Zutaten:

- 1,5 kg mehligere Kartoffeln
- 250 g Kartoffelmehl
- 1 Teelöffel Majoran
- 1 Teelöffel Salz

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Anschließen in Salzwasser kochen. Die gekochten Kartoffeln noch im heißen Zustand zunächst mit einem Spätzlesdrücker (Kartoffelpresse - für Nicht-Schwaben) zerkleinern. Die Masse kurz ausdampfen lassen und anschließend durch ein feines Sieb drücken. Das Salz und den Majoran hinzugeben. Danach die Masse mit dem Kartoffelmehl homogen mit den Händen durchkneten. Je nach Kartoffelsorte kann die Menge an Kartoffelmehl schwanken. Die Menge ist ausreichend, wenn sich die Masse leicht zu Hand großen, formstabilen Knödeln formen lässt. Die Knödel in einen großen Topf mit kochendem Wasser und etwas Salz geben. Kurz aufkochen lassen, danach die Hitze zurücknehmen und die Knödel solange sieden lassen, bis sie an die Oberfläche kommen (etwa 10 bis 15 Minuten).

## Hinweis:

Besonders gut für die Zubereitung der Kartoffelknödel eignen sich ältere, mehligere Kartoffeln.