
Typ: Verschiedenes **Quelle:** Alfons Schubeck, Meine bayerische ****

Bemerkungen: eher 10 bis 12 Knödel, sonst sind sie zu dick.

Zutaten: 500 g mehlig kochende Kartoffeln
Salz
1 TL Kümmelsamen
2 Brötchen vom Vortag (ca. 80 g)
70 mL Milch
50 g Speisestärke
50 g doppelgriffiges Mehl
50 g Hartweizengrieß
2 Eier
4 EL braune Butter
Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss

Rezept: Für 8 Stück

1. Die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser mit dem Kümmel weich kochen. Die Kartoffeln abgießen, möglichst heiß pellen und durch die Karroffelpresse auf einen großen Teller oder eine Platte drücken. Die durchgepressten Kartoffeln ausbreiten, ausdampfen lassen und zugedeckt im Kühlschrank mehrere Stunden auskühlen lassen.
2. Die Brötchen in möglichst dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch in einem kleinen Topf aufkochen lassen, über die Semmelscheiben gießen und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen.
3. Die durchgepressten Kartoffeln mit den eingeweichten Brötchenscheiben, Speisestärke, Mehl, Grieß, Eiern, brauner Butter, einer Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einem glatten Knödelteig verarbeiten.
4. Aus dem Knödelteig mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen und in einem Topf in siedendem Salzwasser etwa 20 min ziehen lassen.