

Rezept für 10 Personen

Halbseidene Kartoffelknödel in Walnuss

Zutaten:

1200 g	Kartoffeln, mehlig kochende
250g	Kartoffelmehl
250ml	Milch
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
	Gehackte Walnüsse
2-3 EL	Butter

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen
- Die heißen Kartoffeln ausdampfen lassen und durch die Lotte drehen, oder pressen
- **Man benötigt 1000g gekochte und ausgedämpfte Kartoffeln**
- Das Kartoffelmehl unter die warme Masse kneten
- Nun die Milch aufkochen lassen und mit den Gewürzen abschmecken
- Die kochende Milch unter die Kartoffelmasse geben und zu einem homogenen Teig verkneten
- Die Knödel in die gewünschte Größe abdrehen
- Ein leicht gesalzenes Wasser zum kochen bringen und die Knödel darin aufkochen lassen
- Die Knödel im heißen Wasser 15-20 Minuten ziehen lassen, so dass sie auch bis in die Mitte durchgaren
- Die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen und leicht salzen und pfeffern
- Die Walnüsse darin kurz anrösten und dann die Knödel dazugeben
- Alles kurz anschwanken und anschließend servieren