



2. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Kartoffelknödel nach Oma Ursels Art

Zutaten:

- ca. 500 g gekochte Kartoffeln (Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln),
möglichst am Vortag gekocht
- 1 großes Ei
- 3 - 6 EL Hartweizengrieß
- ca. 2 - 4 EL Kartoffelmehl oder Weizenmehl
- Salz, etwas weißer Pfeffer, evtl. etwas geriebene Muskatblüte oder
geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffeln sehr fein stampfen oder (besser) durch die Presse drücken. Die Eier, 3 EL Kartoffelmehl, Gewürze und erst nur 3 EL Grieß dazugeben. Alles gut vermischen und ca. 15 Min. durchziehen lassen. Wenn nun die Masse noch etwas "feucht" ist, noch etwas Grieß dazugeben. Dann das Ganze mindestens 1 Std. (besser 2 Std.) abgedeckt ruhen lassen. Sollte sich der Teig beim Durchkneten immer noch sehr "feucht" oder weich anfühlen, noch etwas Kartoffelmehl zum Teig geben.

Aus dem Kartoffelteig Klöße in beliebiger Größe formen und in kochendes Salzwasser geben. Einmal das Ganze "aufwallen" lassen und dann auf kleiner Temperatur ca. 20 - 25 Min. garen.

Irmtraud Treude