



Kochen mit Kartoffeln: Knödel, Klöße & Co.

Klicken, Lesen, Weitermachen. So einfach geht das.

N G V

Rubrik	Kochen
Thema	Kartoffelgerichte
Umfang	32 Seiten
eBooklet	00542
Preis	3,95 Euro
Autor	Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Mit Hilfe von Fachbüchern kann man eine Menge lernen. Das ist gut. Wenn man genügend Zeit hat. Für die anderen Momente gibt es **eload24**: Digitale Bücher ohne jeden Ballast zu exakt definierten Themen, geschrieben von etablierten Fachautoren, unschlagbar preiswert und zum direkten Download. So bekommen Sie immer exakt die Informationen, die Sie wirklich brauchen, 24 Stunden am Tag.



Kochen mit Kartoffeln: Knödel, Klöße & Co.

N G V

eload24 GmbH
Blegistrasse 7
CH-6340 Baar

info@eload24.com
www.eload24.com

Copyright © 2008 eload24 GmbH
Alle Rechte vorbehalten.

Trotz sorgfältigen Lektorats können sich Fehler einschleichen. Autoren und Verlag sind deshalb dankbar für Anregungen und Hinweise. Jegliche Haftung für Folgen, die auf unvollständige oder fehlerhafte Angaben zurückzuführen sind, ist jedoch ausgeschlossen.

Copyright für Text, Fotos, Illustrationen:
Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Inhalt

Thüringer Klöße.....	3	Bubespitzle mit Rahmsauce	22
Wickelklöße	5	Sächsische Speckklöße.....	23
Ritterzipfel.....	6	Kartoffelnudeln	25
Rheinische Kartoffelklöße.....	7	Zillertaler Krapfen.....	26
Schneebällchen	9	Baumwollene Klöße.....	27
Kasknödel	10	Kräuterklöße	28
Kartoffelgnocchi	12	Böhmisches Pflaumenknödel.....	29
Gnocchi mit Gorgonzolasauce.....	13	Zwetschgenknödel	31
Gefüllte Kartoffelklöße.....	15		
Schwäbische Klöße	16		
Schlesische Knödel mit Pflaumensauce	17		
Kartoffeln im Speckmantelchen ...	19		
Grüne Klöße	20		

Kaum eine Beilage erfreut sich so großer Beliebtheit wie Knödel, Klöße und Co. Sie veredeln den Sonntagsbraten und machen jedes Gericht zu einem echten Hochgenuss. Doch fristen sie völlig zu Unrecht ein Leben als Beilage: Kasknödel, Wickelklöße, Bubespitze und Zwetschgenknödel haben längst das Zeug zur Hauptrolle. Überzeugen Sie sich selbst!



Thüringer Klöße



Für 4 Portionen

- 3 kg rohe möglichst große Kartoffeln
- 1/2 l Milch
- 50 g Grieß
- Salz
- 4 Brötchen
- 30 g Butter



1 Kartoffeln schälen und in kaltes Wasser reiben. Die Masse in ein Tuch füllen und fest ausspressen, bis sie fast mehlig ist. Die Kartoffelmasse dann in einer Schüssel zerkrümeln.



Den Kartoffelteig darüber wieder sorgfältig zusammendrücken.

2 Milch und Grieß zu einem dünnen Brei kochen, den man über die Kartoffelmasse gibt. Das Ganze salzen.

5 Die Kartoffelklöße vorsichtig in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser gleiten lassen. Das Wasser nur leicht sprudeln lassen, damit die Klöße nicht auseinander fallen. Die Klöße im Wasser 20 Minuten ziehen lassen, bis sie gar sind.

3 Die Kartoffelmasse durcharbeiten, schlagen, kneten und mit nassen Händen runde Klöße daraus formen. Die Brötchen in Brocken schneiden und in Butter kross rösten.

6 Die Klöße mit einer Schaumkelle aus dem sprudelnden Wasser nehmen und in eine Schüssel geben, in die eine Untertasse umgekehrt hinein gelegt wurde, damit die Klöße abtropfen können und nicht aneinander kleben.

4 Mit zwei Fingern Löcher in die Klöße drücken und einige Brötchenbrocken hineingeben.

Zubereitungszeit: 35 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 411 kcal/1727 kJ
12 g E, 6 g F, 74 g KH

Wickelklöße



Für 4 Portionen

- 750 g Kartoffeln
- 1 Ei
- 50 g Stärkemehl
- 100 g Weizenmehl
- Salz, 1 Prise Muskat
- 40 g Margarine
- 100 g Paniermehl
- Mehl zum Ausrollen
- Margarine zum Einfetten

1 Die Kartoffeln schälen, kochen und reiben. Das Ei verquirlen und untermischen. Stärke- und Weizenmehl, Salz, Muskat und 20 g Margarine dazugeben.

2 Alles zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Restliche Margarine in einer Pfanne zerlassen und darin eine Tasse Paniermehl anrösten.

3 Ein Backbrett mit Mehl bestäuben und den Kartoffelteig 5 mm dick ausrollen. Den ausgerollten Teig leicht mit Margarine einfetten, das Paniermehl aufstreuen, zu einer Rolle zusammenwickeln und in 8-10 cm breite Rollenstückchen schneiden.

4 Die Rollenstückchen in Salzwasser 5 Minuten köcheln und 10 Minuten ziehen lassen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 388 kcal/1630 kJ
10 g E, 6 g F, 3 g KH

Ritterzipfel



Für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln
- Salz
- 2 Zwiebeln
- 250 g magerer Bauchspeek
- 250 g Sauerkraut
- 3 Eigelb

- 3 Ei Schmand
- 1 Ei gehackter Kerbel
- Pfeffer
- gemahlene Muskatnuss
- Kartoffelmehl zum Wenden
- 3 Ei Butterschmalz

1 Die Kartoffeln schälen und in wenig Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Dann abgießen, abtropfen und ausdampfen lassen. Mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern.

2 Die Zwiebeln schälen und würfeln. Den Bauchspeek in kleine Würfel schneiden. Den Speck in einer Pfanne auslassen, die Zwiebeln zugeben und 3 Minuten schmoren. Beides abkühlen lassen. Das Sauerkraut klein schneiden.

3 Den Kartoffelbrei mit Speck-Zwiebeln, Sauerkraut, Eigelb, Schmand und Kerbel gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und

Muskat abschmecken. Aus dem warmen Teig fingerlange Röllchen formen.

- 4** Das Kartoffelmehl in einen Teller geben, die Rollen darin wenden und im heißen Butterschmalz von allen Seiten goldbraun backen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Pro Portion ca. 860 kcal/3612 kJ
11 g E, 73 g F, 41 g KH

Rheinische Kartoffelklöße



Für 4 Portionen

- 700 g Kartoffeln
- 100 ml Milch
- 1 altpackenes Brötchen
- 3 Eigelb
- 125 g Butter
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

- 1** Die Kartoffeln waschen, unter fließendem Wasser gründlich sauber bürsten und in reichlich Wasser etwa 20 Minuten garen lassen. Anschließend die Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen.

- 2** Milch zum Kochen bringen. Das Brötchen in Scheiben schneiden und mit der kochenden Milch übergießen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken.

- 3** Die Hälfte der Butter schaumig rühren. Das Eigelb zugeben und unterrühren. Das eingeweichte Brötchen und die Kartoffeln ebenfalls zugeben und alles miteinander vermischen.

- 4** Die Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken. Den Teig mit der Petersilie verkneten und mit Salz, Pfeffer und viel frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

- 5** In einer großen Pfanne die restliche Butter erhitzen. Von dem Kartoffelteig mit einem Esslöffel kleine Klöße abstechen und nacheinander in der Butter rundherum goldbraun braten.

- 6** Herausnehmen, abtropfen lassen und warm halten, bis alle Klöße fertig gebacken sind. Die Kartoffelklöße schmecken besonders gut zu Sauerbraten oder zu Rinderbraten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Pro Portion ca. 443 kcal/1859 kJ
11 g E, 75 g F, 27 g KH

Schneebällchen



Für 4 Portionen

- 1,2 kg Kartoffeln
- Salz
- 1 Zwiebel
- 1/2 Bund Petersilie
- 100 g Butter
- 4 Eier
- 2 Ei Mehl

- Pfeffer
- Majoran
- 1 Prise Muskatnuss
- 100 g Paniermehl

1 Die Kartoffeln am Vortag waschen, in 1 l Salzwasser etwa 20 Minuten garen, dann abgießen und leicht abkühlen lassen. Anschließend schälen. Am folgenden Tag die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken.

2 Die Zwiebel schälen und hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten.

3 Die Kartoffeln mit der Zwiebelmasse, Petersilie, Eiern, Mehl und Gewürzen vermischen und zu einem festen Teig kneten. Wenn der Teig nicht fest genug ist, noch etwas Mehl unterheben.

4 In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit feuchten Händen Klöße formen und im kochenden Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Wenn sie an die Oberfläche kommen, herausheben.

5 Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und das Paniermehl darin anrösten. Die Schneebällchen vor dem Servieren in dem Paniermehl wälzen und zu Fleisch und Wildgerichten reichen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten
Pro Portion ca. 388 kcal/1628 kJ
15 g E, 14 g F, 50 g KH

Kasknödel



Für 15 Stück

- 500 g Kartoffeln
- 500 g Weißbrot vom Vortag
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 250 g Tiroler Graukäse
- 250 ml Milch
- 4 Eier

- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise gemahlene Muskatnuss
- 3 Ei frisch gehackte Petersilie
- Mehl nach Bedarf
- Öl zum Braten

1 Die Kartoffeln am Vortag in der Schale kochen. Das Weißbrot in Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.

2 Die Zwiebel schälen und fein würfeln, den Knoblauch fein hacken und beides in der erhitzten Butter glasig werden lassen. Die Knoblauch-Zwiebel-Butter über das Weißbrot geben und unterrühren.

3 Die Kartoffeln pellen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Den Graukäse zerkleinern. Kartoffelpüree und Graukäse unter die Brotwürfel mischen. Milch und Eier miteinander verquirlen und mit Salz,

Pfeffer, Muskat und Petersilie mischen. Mit dem Brot-Kartoffel-Gemisch vermengen und alles etwa eine Stunde quellen lassen.

4 Anschließend so viel Mehl in die Knödelmasse kneten, bis ein fester Teig entsteht. Dann mit angefeuchteten Händen Knödel formen und flach drücken. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel auf beiden Seiten goldbraun braten.

5 In einem breiten Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, bis das Wasser gerade eben köchelt. Die Knödel direkt aus der Pfanne in das siedende Wasser geben und noch etwa 10 Minuten garen. Die Knödel können als Suppeneinlage, aber auch als Hauptspeise, z. B. mit Sauerkraut serviert werden.

Zubereitungszeit: 25 Minuten (plus Koch-, Ruhe- und Bratzeit)
Pro Portion ca. 230 kcal/966 kJ
10 g E, 11 g F, 22 g KH

Kartoffelgnocchi



Für 4 Portionen

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1 gehackte Zwiebel
- 4 Ei Butter
- 800 g gewürfelte Tomaten
- Salz, Pfeffer
- ca. 250 g Mehl
- frischer, gewaschener Salbei
- 60 g frisch geriebener Parmesan

1 Die Kartoffeln waschen und garen. Die Zwiebel in 2 Ei Butter glasig dünsten, Tomaten unterrühren, salzen und pfeffern und offen zu einer sämigen Sauce einkochen.



2 Die Kartoffeln abgießen, pellen und noch heiß durchpressen. Salzen und nach und nach so viel Mehl darunter kneten, bis ein glatter, nicht mehr klebender Teig entstanden ist.



3 Gnoccheteig auf etwas Mehl zu fingerdicken Röllchen drehen. 2-3 cm lange Stücke abschneiden. Mit einer Gabel flach drücken.

4 Gnocchi in kochendem Salzwasser etwa 4 Minuten gar ziehen lassen. Wenn sie oben schwimmen, herausheben und abtropfen lassen.

5 Die restliche Butter erhitzen, den Salbei hineingeben und die Gnocchi darin schwenken. Anschließend mit Parmesan bestreuen und mit Tomatensauce servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Kochzeit)
Pro Portion ca. 493 kcal/2069 kJ
18 g E, 7 g F, 87 g KH

Gnocchi mit Gorgonzolasauce



Für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln
- 250 g Mehl
- Salz
- 200 g Gorgonzola
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 8 Salbeiblätter

■ 1 El Olivenöl
■ 300 ml Sahne
■ 100 ml trockener Weißwein
■ Pfeffer

1 Die Kartoffel gründlich waschen und mit Schale etwa 25 Minuten weich kochen. Dann abgießen, abtropfen lassen, schälen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Leicht abkühlen lassen, das Mehl unterrühren und den Teig salzen.

2 Alles gut durchkneten. Aus dem Teig walnussgroße ovale Klöße formen und mit einer Gabel flach drücken. Gnocchi auf einer bemehlten Unterlage etwa 15 Minuten ruhen lassen.

3 Den Gorgonzola entrinden und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Salbeiblätter waschen, trocknen und in dünne Streifen schneiden.

4 Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit Sahne und Wein auffüllen und leicht einkochen lassen. Salbei unterrühren, den Gorgonzola zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Die Gnocchi in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und mit der Sauce servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 825 kcal/3465 kJ
23 g E, 42 g F, 86 g KH

Gefüllte Kartoffelklöße



Für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln (am Vortag gekocht)
- 2 Eier
- 150 g Grieß
- 50 g Mehl
- 2 Ei Weckmehl
- Salz, Pfeffer
- Muskat und Majoran
- 1 mittlere Stange Lauch
- 1 Ei Butter

- 1/2 Scheibe Weißbrot
- 200 g Rinderhackfleisch
- 100 g gut gewürzte Pfälzer Leberwurst

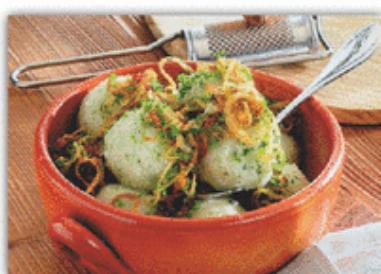
1 Die Kartoffeln pellen und durchpressen, mit Eiern, Grieß, Mehl und Gewürzen vermischen, abschmecken und gut durchkneten.

2 Den Lauch putzen, waschen und klein schneiden. Anschließend in der erhitzen Butter andünsten. Das klein gewürfelte Weißbrot dazugeben, Hackfleisch und Leberwurst ebenfalls mit andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen.

3 Aus dem Teig mit feuchten Händen Klöße formen und mit der abgekühlten Pfannenmasse füllen. Die Klöße in Salzwasser gar ziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Pro Portion ca. 650 kcal/2723 kJ
30 g E, 22 g F, 80 g KH

Schwäbische Klöße



Für 4 Portionen

- 750 g rohe Kartoffeln
- 100 g gekochte Kartoffeln
- 725 ml Milch
- 1 Ei Salz
- 30 g Grieß
- 2 Ei gehackte Petersilie
- frisch geriebene

- Muskatnuss
- 1 Zwiebel
- 2 Ei Butter

1 Die rohen Kartoffeln schälen und in kaltes Wasser reiben, beiseite stellen. Die gekochten Kartoffeln ebenfalls reiben. Die Milch mit dem Salz zum Kochen bringen, den Grieß unter Rühren hineinstreuen und 10 Minuten garen lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

2 Die rohen Kartoffeln kräftig ausdrücken und mit einer Gabel auflockern. Die rohen und die gekochten Kartoffeln mit dem Grießbrei, 1 Ei Petersilie und etwas Muskat vermengen. Mit nassen Händen daraus etwa 8 Klöße formen.

3 Die Klöße in kochendem Salzwasser etwa 10–15 Minuten gar ziehen lassen.

4 Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Zwiebeln in der Butter brünen, restliche Petersilie unterrühren.

5 Die abgetropften Klöße anrichten und die Zwiebel-Petersilien-Mischung darüber verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Pro Portion ca. 239 kcal/1004 kJ
6 g E, 6 g F, 39 g KH

Schlesische Knödel mit Pflaumensauce



Für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln
- 350–500 g Mehl
- ca. 100 g Kartoffelmehl
- Salz
- Muskatnuss

- 2 Eier
- 175 g Pflaumenmus
- 1 Stück unbehandelte Zitronenschale
- 1/2 Zimtstange
- Zucker
- Mehl zum Wenden

1 Die Kartoffeln sauber bürsten, waschen und in Wasser 20 Minuten garen. Anschließend abkühlen lassen, pellen und noch heiß stampfen. Kartoffeln mit Mehl, Kartoffelmehl, Salz, etwas frisch geriebener Muskatnuss und Eiern vermischen und schnell zu einem Teig kneten. Der Teig darf nicht an den Händen kleben, ansonsten noch etwas Mehl hinzufügen.

2 Aus dem Teig eine 5 cm dicke Rolle formen, in Scheiben schneiden und daraus Knödel formen. Knödel in Mehl wenden und 1 Stunde ruhen lassen.

3 Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Knödel darin etwa 15 Minuten gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Das Wasser darf nicht mehr kochen. Knödel herausnehmen und abtropfen lassen.

4 Das Pflaumenmus mit 500 ml Wasser glatt verrühren. Mit Zitronenschale und Zimtstange aufkochen, unter Rühren etwa 5 Minuten kochen lassen. Die Zitronenschale und Zimtstange entfernen und die Sauce mit Zucker abschmecken. Die Sauce zu den Knödeln reichen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten (plus Ruhe- und Garzeit)
Pro Portion ca. 725 kcal/3045 kJ
18 g E, 5 g F, 14 g KH

Kartoffeln im Speckmäntelchen



Für 4 Portionen

- 8 mittelgroße Frühkartoffeln
- 1 Ei Kümmel
- Salz
- 30 g Butter
- grober schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Scheiben würziger Bergkäse

- 16 Salbeiblätter
- 8 lange, dünne Scheiben Bauchspeck
- Pfeffer aus der Mühle
- 8 Holzstäbchen

1 Die Frühkartoffeln waschen. Kümmel in kochendes Salzwasser geben und die Kartoffeln darin ca. 20 Minuten garen. Die Kartoffeln abgießen, pellen und der Länge nach halbieren. Butter bei milder Hitze schmelzen.

2 Die Kartoffelhälfte mit Butter bepinseln und mit Pfeffer und Salz bestreuen. Die Käsescheiben halbieren. Auf 8 Kartoffelhälfte je eine halbe Scheibe Käse und zwei Salbeiblätter legen. Restliche Kartoffelhälfte aufsetzen. Jede Kartoffel mit einem Speckstreifen umwickeln. Die Enden verdrehen und mit einem Holzstäbchen zusammenstecken. Anschließend die Kartoffeln auf ein Blech setzen.

3 Die Kartoffeln im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen, bis der Speck gebräunt ist und der Käse zu schmelzen beginnt.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Pro Portion ca. 518 kcal/2170 kJ
23 g E, 31 g F, 32 g KH

Grüne Klöße



Für 4 Portionen

- 2 kg Kartoffeln
- 125 ml Milch
- Salz
- evtl. etwas Grieß
- 3 Scheiben Weißbrot
- 3 Ei Butter

1 Die Kartoffeln waschen, 500 g Kartoffeln in der Schale etwa 20 Minuten in kochendem Wasser garen. Dann abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Nach dem Abkühlen pellen.

2 Die rohen Kartoffeln schälen und reiben. In ein Mulltuch geben und gut ausdrücken, bis keine Flüssigkeit mehr in den Kartoffeln ist.

3 Gekochte Kartoffeln zerstampfen und mit den geriebenen rohen Kartoffeln und der Milch zu einem Teig verarbeiten. Nach Geschmack salzen. Ist der Teig zu locker, etwas Grieß zugeben.

4 Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in der heißen Butter in einer Pfanne goldgelb rösten.

5 In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Mit angefeuchteten Händen aus dem Teig Klöße formen. In jeden Klößchen einige Weißbrotwürfel hineingeben und mit Klößeig verschließen. Die Klöße ins Wasser geben und etwa 12–15 Minuten garen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Pro Portion ca. 485 kcal/2037 kJ
13 g E, 8 g F, 87 g KH

Bubespitze mit Rahmsauce



Für 4 Portionen

- 1 kg Pellkartoffeln vom Vortag
- 300 g Mehl
- Salz
- 2 Eier
- Muskatnuss
- 200 ml Sahne

- 2 Zwiebeln
- 1–2 Ei Weissig
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Eigelb
- 2 Ei Butter

1 Kartoffeln pellen und zerdrücken. Mit Mehl, 1 Prise Salz, Eiern und etwas frisch geriebener Muskatnuss zu einem Teig verkneten. Daraus mit bemehlten Händen kleine Röllchen formen, die an den Enden spitz zulaufen.

2 Die Bubespitze in kochendes Salzwasser geben. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Herausnehmen und abtropfen lassen.

3 Für die Sauce die Sahne langsam einzöcheln. Zwiebeln schälen, in dünne Ringe hobeln und darunterheben.

4 Den Topf vom Herd nehmen. Die Sauce mit Essig und Pfeffer abschmecken und mit Eigelb legieren.

5 Die Bubespitzle in reichlich Butter knusprig goldbraun braten und mit der Sauce servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Pro Portion ca. 653 kcal/2741 kJ
19 g E, 21 g F, 94 g KH

Sächsische Speckklöße



Für 4 Portionen

- 800 g Kartoffeln
- Salz
- 75 g Räucherspeck
- 1 Zwiebel
- 2 Scheiben Toastbrot

- 50 g Butter
- 2 Eier
- 1 Prise Muskatnuss
- 150 g Mehl
- Kartoffelmehl zum Wälzen

1 Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Anschließend abgießen, leicht abkühlen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.

2 Den Räucherspeck würfeln, die Zwiebel schälen und hacken. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden.

3 Die Speckwürfel in einer Pfanne auslassen und die Zwiebeln darin andünsten. 40 g Butter in einer zweiten Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin rösten.



4 Alle Zutaten mit Eiern, Salz, Muskat und Mehl zu einem glatten, festen Kloßteig verrühren. Den Kloßteig anschließend 10 Minuten ruhen lassen.



5 In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Mit angefeuchteten Händen aus dem Teig runde Klöße formen, diese in Kartoffelmehl wälzen und in kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten garen lassen. Die Speckklöße zu Braten und frischem Gemüse servieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten (plus Ruhe- und Garzeit)
Pro Portion ca. 495 kcal/2079 kJ
17 g E, 17 g F, 68 g KH

Kartoffelnudeln



Für 4 Portionen

- 750 g Kartoffeln
- Salz
- 1 Ei
- 1–2 Ei Mehl
- Pfeffer
- 1/2 TL gemahlener Muskat
- 8 EL Butterschmalz

1 Kartoffeln am Vortag in der Schale und in Salzwasser kochen. Abgießen und abkühlen lassen. Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

2 Das Kartoffelpüree in einer Schüssel mit Ei, Mehl, Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss vermischen. Der Teig darf nicht zu weich sein. Eventuell etwas mehr Mehl zugeben. Aus dem Teig mit bemehlten Händen fingerdicke und -lange Nudeln formen.

3 Das Butterschmalz in einer hohen Pfanne erhitzen und die Kartoffelnudeln darin goldgelb ausbacken. Als Beilage zu Salat oder Fleisch servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten (plus Garzeit)

Pro Portion ca. 432 kcal/891 kJ

6 g E, 32 g F, 31 g KH

Zillertaler Krapfen



Für 40 Stück

- 300 g Roggenmehl
- 100 g Weizenmehl
- Salz
- etwas Milch
- 500 g Kartoffeln
- 250 g Quark
- Salz
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Butterschmalz zum Ausbacken

1 Die beiden Mehlsorten mit einer Prise Salz mischen. So viel Milch dazugeben, bis ein fester Teig entsteht. Den Teig einige Zeit gut durchkneten. Den Teig in 40 kleine Stücke teilen und daraus kleine Teigkreise formen.

2 Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser gar kochen, abgießen und leicht abkühlen lassen. Schälen, zerstampfen und mit Quark, Salz und Schnittlauchröllchen verrühren. Falls die Masse zu fest wird, etwas heißes Wasser zugeben, bis die Masse geschmeidig ist.

3 Die Kartoffel-Quark-Füllung auf die einzelnen Teigkreise verteilen, die Teigränder über der Füllung einschlagen und zusammendrücken. Die Krapfen in heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Pro Stück ca. 60 kcal/250 kJ

2 g E, 2 g F, 9 g KH

Baumwollene Klöße



Für 12 Stück

- 750 g Kartoffeln
- Salz
- 80 g Mehl
- 80 g Speisestärke
- 2 Ei Milch
- 2 Eier
- gemahlene Muskatnuss
- 1/2 Ti getrockneter Majoran

1 Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Anschließend abgießen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

2 Den Kartoffelbrei mit Mehl, Speisestärke, Milch und Eiern in einer Schüssel zu einem glatten Teig vermischen. Mit Salz, Muskat und Majoran würzen.

3 In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Mit feuchten Händen aus dem Teig Klöße formen und im köchelnden Wasser etwa 20 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

4 Die Klöße mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Zu Fleisch und Gemüsegerichten servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten (plus Garzeit)

Pro Stück ca. 106 kcal/445 kJ

3 g E, 1 g F, 20 g KH

Kräuterklöße



Für 4 Portionen

- 500 g Pellkartoffeln
- 3 altbackene Semmeln
- 150 g Mehl
- 3 Eier
- Salz
- Paniermehl nach Bedarf
- Milch

■ 250 g frischer Spinat

■ 3 Ei gehackte frische Kräuter (z. B. Petersilie, Majoran, Kerbel, Estragon, Schnittlauch, Dill)

1 Die gegarten Kartoffeln pellen und reiben. Die Semmeln in warmem Wasser einweichen und gut ausdrücken.

2 Den Spinat putzen, waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Anschließend in wenig Wasser auf kleiner Flamme dünsten. Wenn der Spinat gar ist, abgießen und gut ausdrücken.

3 Kartoffeln, in Stücke gezupfte Semmeln und gedünsteten Spinat mit Mehl und Eiern zu einem Teig verarbeiten. Die Kräuter zugeben und unterrühren. Wenn der Knödelteig zu fest gerät, etwas Milch zugeben. Ist er zu locker, etwas Paniermehl unterrühren, bis er die gewünschte Festigkeit hat.

- 4** Mit angefeuchteten Händen aus dem Teig Klöße formen. Die Klöße etwa 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Garprobe machen und die Kochzeit eventuell noch etwas verlängern.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Garzeit)
Pro Portion ca. 388 kcal/1623 kJ
17 g E, 6 g F, 64 g KH

Böhmisches Pflaumenknödel



Für 24 Stück

- 1 kg Kartoffeln
- 120 g Mehl
- 30 g Grieß
- Salz
- 1 Ei
- 24 Pflaumen
- 24 Würfelzucker

- 100 g Butter
- 3 Ei Paniermehl
- Zimt und Zucker zum Bestreuen

1 Die Kartoffeln waschen und in der Schale in kochendem Wasser in etwa 20 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und schälen. Mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern.

2 Mehl mit Grieß und 1 Prise Salz vermischen. Das Ei unterrühren. Mit Kartoffelpüree zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen und in ca. 10 cm dicke Scheiben schneiden.

3 Pflaumen waschen und trocken tupfen, entsteinen und mit je einem Stück Würfelzucker füllen. In die Mitte jeder Teigscheibe eine gefüllte Pflaume legen, mit Teig umhüllen und zusammenklappen. Anschließend zu einem Knödel formen.

4 Die Pflaumenknödel in kochendem Wasser etwa 5 Minuten ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Die Butter erhitzen, das Paniermehl darin anrösten und die abgetropften Pflaumenknödel darin wenden. Mit Zimt und Zucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten (plus Garzeit)
Pro Stück ca. 600 kcal/2520 kJ
11 g E, 13 g F, 106 g K

Zwetschgenknödel



Für 12 Stück

- 500 g Kartoffeln
- Salz
- 150 g Mehl
- 115 g Butter
- 1 Ei
- 1 Ei Grieß

- 500 g Zwetschgen
- 200 g Rohmarzipan
- 65 g Paniermehl
- Puderzucker zum Bestäuben

1 Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser gar kochen, abgießen und leicht abkühlen lassen. Die Kartoffeln schälen und noch warm mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

2 Den Kartoffelbrei mit dem Mehl, 40 g Butter, dem Ei, Grieß und einer Prise Salz in einer Schüssel oder auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zu einer etwa 5 cm dicken Rolle formen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

3 Zwetschgen waschen, trocken tupfen und entkernen. In jede Zwetschge ein Stück Marzipan stecken. Die Teilstücke flachdrücken, eine gefüllte Zwetschge aufliegen

und mit Teig umhüllen. Den Teig dabei gut zudrücken. Auf diese Weise alle Zwetschgen umhüllen.

4 In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Knödel hineingeben und etwa 8–12 Minuten ziehen lassen.

5 Inzwischen in einer Pfanne die restliche Butter erhitzen und das Paniermehl darin goldbraun rösten. Die fertigen Knödel aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und im Paniermehl wälzen. Die Knödel anschließend mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten (plus Kochzeit)
Pro Stück ca. 278 kcal/1164 kJ
5 g E, 13 g F, 34 g KH