

Zwetschgenknödel

Zutaten: 500 g Kartoffeln, 1 Prise Salz, 30 g Kartoffelmehl, 150 g griffiges Mehl oder Grieß, 1 Ei, ca. 60 g Semmelbrösel und Butter. Teig reicht für 25-30 Knödel und Obst.

Die Kartoffeln am Vorabend kochen, schälen, durchpressen und kaltstellen. Kartoffeln mit Kartoffelmehl und Mehl, etwas Salz und 1 Ei kneten. Nur so viel Mehl, das der Teig nicht klebt. Den Teig dünn ausrollen. Quadrate oder Kreise ausstechen, so groß, dass je 1 Zwetschge umwickelt werden kann. Je Teigstück eine entsteinte Zwetschge mit einem Teelöffel Zucker füllen, dann den Teig fest zusammen drücken und zu einem Knödel formen. Anschließend die Knödel in griffigem Mehl wälzen. Dann in kochendes Wasser legen und 5-7 Min. langsam köcheln lassen. Nach ca. 2 Min. die Knödel mit dem Kochlöffel vorsichtig vom Boden lösen, damit sie an die Oberfläche kommen.

Die Knödel mit dem Seihher herausheben und abtropfen lassen. Dann in den mit Butter gerösteten Semmelbrösel wälzen. Die fertigen Knödel auf die Teller geben mit Zucker (Zimt) bestreuen und mit heißer brauner Butter beträufeln.