

Halbseidene

ZUTATEN

800 g frische gekochte
Kartoffeln
190 g Stärkemehl
Salz
1/4 l heiße Milch
Geröstete Semmelwürfel

ZUBEREITUNG

Die gekochten Kartoffeln werden geschält, durch eine Kartoffelpresse gedrückt und zum Auskühlen ausgebreitet. Dann werden sie mit Stärkemehl und Salz abgebröseln, mit heißer Milch überschüttet und zu einem Teig geknetet. Nun formt man mit bemehlten Händen Knödel, in deren Mitte man geröstete Semmelwürfel einarbeitet. Man legt die Knödel in kochendes Salzwasser und lässt sie etwa 20 Minuten darin ziehen.

