



Rezepte

Beilagen

mit Küchenchef  
Harald Becker  Deutsches  
Rotes  
Kreuz

## Beilagen

### Frische Kartoffelknödel

Zutaten für 4 Personen:

800	g	gekochte Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln
100	g	Mehl
4		Eier
4	Sch.	Weißbrot
80	g	Butter

## Zubereitung

Gekochte Kartoffeln passieren bzw. reiben, ausbreiten und erkalten lassen. Mehl und Ei dazugeben, mit Salz und Muskat zu einem Teig vermengen. (Sollte die Masse noch zu weich sein, etwas Mehl hinzugeben).

Die Rinde vom Weißbrot schneiden und das Weißbrot in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit zerlassener Butter Goldgelb rösten.

Aus dem Teig auf der bemehlten Fläche eine Rolle formen, diese in Stücke teilen, wobei die Größe variabel ist.

In jedes Teigstück einige Semmelbrösel stecken und mit den Händen zu Klößen abdrehen. Klöße ins kochende Salzwasser einlegen und garen. **Achtung nicht mehr kochen lassen (Garzeit beträgt ca. 18 Min. Wenn die Klöße an die Oberfläche schwimmen sind sie gar)**

Nach dem Anrichten den Kloß mit zerlassener Butter bestreichen