

# Bayrische Kartoffelknödel

## Zutaten für Portionen

- \* 700 g Kartoffeln,      \* 1 Prise(n) Salz
- \* 4 EL Paniermehl,      \* 1 Stk. Ei

Bayrische Kartoffelknödel werden je zur Hälfte aus gekochten und rohen Kartoffeln zubereitet. 350 g Kartoffeln schälen, knapp mit Salzwasser bedecken und in ca. 20 Min. gar kochen. Restliche Kartoffeln schälen und feinreiben. In ein Küchentuch füllen und so stark wie möglich ausdrücken. Das Kartoffelwasser dabei auffangen. Nach ein paar Minuten setzt sich die Kartoffelstärke auf dem Boden ab. Das Wasser vorsichtig weggießen und die Kartoffelstärke mit den rohen Kartoffeln mischen. Ei, Salz und Paniermehl zufügen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit den rohen Kartoffeln vermengen. Mit leicht bemehlten Händen 6 Bayrische Kartoffelknödel formen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Auf mittlere Temperatur zurückschalten und die Bayrischen Kartoffelknödel darin bei milder Hitze 20 Min. ziehen lassen. Wenn sie an die Oberfläche steigen sind sie gar. Mit dem Schaumlöffel herausheben.