

Kartoffel-Kraut-Knödel

Zutaten

KARTOFFELTEIG

- 500 g Kartoffeln, Salz
- 25 g Butter, 120 g Kartoffelstärke
- 3 Eigelb
- Pfeffer; aus der Mühle
- Muskatnuss; frisch gerieben

FÜLLUNG

- 150 g Weißkohl, 50 g Speck, durchwachsen
- 1 EL Öl, 1 TL Puderzucker
- 40 g Butter
- 100 ml Geflügelbrühe; Instant
- 2 Brötchen, 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 100 g Magerquark; abgetropft
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser garen. Butter schmelzen, bis sie leicht braun ist. Kartoffeln schälen und im

