

Kartoffelknödel mit Leber

300 g mehlig kochende Kartoffeln

100 g Mehl

1 Ei Öl

1 Eigelb

1 Tl Creme fraiche

Salz, Muskatnuss

1 Tl Schalottenwürfel

1 Tl Apfelwürfel

Leber von den Enten

1 Tl Thymianblättchen

2 El Semmelbrösel

Abrieb von einer unbehandelten Orange

2 El Butter

Für die Kartoffelknödel:

Die Kartoffeln in Salzwasser garen, ausdämpfen lassen, pellen und noch lauwarm durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Kartoffelmasse mit Mehl, Öl, Eigelb, Creme fraiche, Salz und Muskatnuss glatt verrühren.

