Kartoffelknödel

Zutaten:

- Kartoffeln mehlig kochend
- Eier
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Petersilie
- Zwiebel
- Speckwürfel
- Butter

Die Knödel kann man auch mit gekochten und rohen Kartoffeln machen, jeweils halb und halb. Die Speckwürfel sind optional.

Die Kartoffeln wie Pellkartoffeln kochen und schälen. Mit dem Stampfer zu einem Brei stampfen, es sollten keine Klumpen vorhanden sein. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden, die Petersilie ebenfalls sehr fein schneiden beides zusammen mit den Spreckwürfeln in Butter dünsten.

Alles zusammen unter das Kartoffelpüree kneten, eventuell mehr Mehl nehmen, der Teig darf nicht kleben.

Mit feuchten Händen kleine Knödel formen und in siedendem Wasser gut 10 min ziehen lassen.