

Brot-Kartoffelknödel

Ein Rezepttipp von:

Monika Barth, Mittelfranken



© Stepanek Photography – stock.adobe.com

ZUTATEN:

200 g altbackenes Schwarzbrot
100 ml Milch
8 gekochte Kartoffeln
6 rohe Kartoffeln
1 Zwiebel
½ Bund Petersilie
1 Ei
Salz

ZUBEREITUNG:

- 1 Das kleingeschnittene Brot mit kochender Milch beträufeln (es sollte leicht angefeuchtet sein), zusammen mit der fein gewürfelten Zwiebel und der feingehackten Petersilie vermischen.
- 2 Die gekochten Kartoffeln stampfen, die rohen Kartoffeln reiben und fest ausdrücken.
- 3 Das Ei zugeben, alle Zutaten gut vermengen und zuletzt mit Salz abschmecken.
- 4 Wenn die Masse zu trocken ist, kann etwas kochende Milch zugegeben werden.
- 5 Klöße formen, in siedendem Salzwasser kurz aufkochen und etwa 20-25 Minuten ziehen lassen.