

Grossmutter's Kartoffelknödel in Tomatensauce

Familienrezept von SRF1 – Hörerin Lilo Renner, Uetendorf (BE)

Zutaten für 4 Personen:

Ca. 800 g mehlig kochende Kartoffeln
2 bis 3 EL Mehl
1 kleines Ei zerklopft
Salz
Gewürze Nach Belieben: Muskat, Pfeffer, Paprika, etc.

Zubereitung:

Salzkartoffeln kochen, leicht auskühlen lassen, dann pürieren
(nicht mixen, sonst werden die Kartoffeln klebrig)

Kartoffelschnee, Mehl, Ei und Gewürze gut mischen
(mit Kelle, nicht mixen!)

Mit bemehlten Händen Kugeln formen; ca. 5 – 7 cm Durchmesser
Die Kugeln dürfen gut eine Weile an der Luft stehen gelassen werden, damit sie an
der Oberfläche gut trocknen

In Tomatensauce geben und etwa 15 Minuten ziehen lassen
(nicht kochen, sonst fallen die Kugeln auseinander)

Tomatensauce – selbst gemachte schmeckt besonders gut
Auch Fertigsaucen sind möglich.

Mit Salat ein preiswertes Menü, das man als Mittag- oder Abendessen geniessen
kann.
