

## Informationen zur Sendung vom 01.12.2023

### Gefüllte Kartoffelknödel mit Semmelbrösel-Butter

Von Ulla Scholz

### Zutaten (4-6 Portionen)

1 kg Kartoffeln (mehlig kochende Sorte)	<b>Außerdem</b>
200 g Speisestärke	100 g braune Butter
2-3 Eigelb	1-2 altbackene Brötchen
80 g Butter	1 Bund Petersilie
Salz	
Muskatnuss	
100 g Preiselbeer-Mus	

### Zubereitung

Für die Füllung die Preiselbeer-Konfitüre in einer entsprechenden Form einfrieren. (Siehe Küchentipp).

Die Kartoffeln kochen und abkühlen lassen. Die einzelnen Exemplare pellen und durch eine Presse drücken. Die Butter schmelzen und in die Kartoffelmasse geben. Dann zusammen mit den Eigelben, Salz und Muskat unterkneten. Zuletzt die Speisstärke einarbeiten. Mit befeuchteten Händen Klöße formen und leicht flach drücken. In die Mitte eine Portion gefrorene Konfitüre platzieren. Verschließen und den Kartoffelkloß rund abdrehen. In einen größeren Topf Wasser aufkochen lassen und salzen. Die Hitze fast komplett reduzieren. Die Knödel hineingeben und mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Die Butter in einen Topf geben und solange köcheln lassen bis sie leicht braun wird, Währenddessen die Petersilie hacken und das Weißbrot oder die Brötchen zu Semmelmehl verreiben.

Die Brotbrösel in der flüssigen Butter kurze Zeit rösten.

### Anrichten

Die Knödel mit einer Lochkelle aus dem Wasser heben und 2-3 Stück pro Portion auf Tellern verteilen. Mit Butter, Bröseln und Petersilie vollenden.

### Ullas Küchentipps

#### Der Einkauf

Kartoffeln (mehlig) pro Kilo 1,40 Euro, Kartoffelstärke 0,40 Euro, 2 Bio-Eigelb 0,60 Euro, 180 g Butter 1,20 Euro, Preiselbeer-Konfitüre 1,00 Euro, Petersilie 1,00 Euro und Gewürze 0,15 Euro. Altbackenes Brot für Brösel ist Resteverwertung und somit kostenlos.

**Pro Portion: circa 1,20 Euro**

## **Informationen zur Sendung vom 01.12.2023**

### **Gefüllte Kartoffelknödel mit Semmelbrösel-Butter**

Von Ulla Scholz

#### **Preiselbeeren oder anders Obst als Füllung einfrieren**

Es erweist sich als unglaublich schwierig, Knödel mit etwas flüssigem wie Konfitüre oder pürierten Beeren zu füllen. Kommt die Füllung als Eisbällchen aus dem Tiefkühlschrank, gelingt das Ganze kinderleicht. Für solche Zwecke kann man auf Silikonpralinenformen zurückgreifen, die aber eher selten im Haushalt vorhanden sind. Praktisch ist es, von Pralinen oder bestimmten Süßigkeiten die gestanzten Kunststoffeinlagen zu sammeln. Darin kann man die jeweilige Konfitüre oder ein frisches Fruchtpüree prima frosten.

#### **Kartoffelknödel**

Es ist egal, wenn die Knödel etwas länger im Wasser ziehen. Das Wasser sollte heiß sein, aber nicht mehr kochen. Das verschafft Zeit, wenn wir sie als Beilage für viele Personen anrichten möchten. Wir könnten die Klöße sogar vorbereiten: Dafür die gekochten Knödel auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen und mit einem feuchten Handtuch oder etwas Klarsichtfolie bedecken. Später werden die einzelnen Exemplare einfach im heißen Kochwasser wieder kurz aufgewärmt. Das „Zwischenlagern“ hilft auch, wenn die Knödel etwas zu weich geworden sind. Man lässt sie einfach auf einem Handtuch abkühlen, fest werden und gibt sie vor dem Essen zurück ins heiße Wasser.

Knödel aller Art passen zu vielen Festtagsgerichten, wie Gans, Braten oder Ragout.

Übriggebliebene Exemplare lassen sich am nächsten Tag prima in Butter aufbraten. Viele mögen diese Zubereitung besonders gern, weil der Knödel durch das Braten eine knusprige Kruste bekommt.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz**