

Kartoffelknödel aus dem Thermomix

Das Rezept für die köstlichen Kartoffelknödel aus dem Thermomix ist eine wunderbare Beilage zu unzähligen Fleischgerichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

800 g	Kartoffeln
800 g	Wasser
100 g	Kartoffelstärke
2 Prisen	Muskat
0.5 TL	Salz
1 Stk.	Eidotter

Zubereitung

1. Für die Kartoffelknödel aus dem Thermomix das Wasser in den Mixtopf geben. Die Kartoffeln mit Schale in den Varoma geben und 40 Minuten auf Varoma Stufe 1 dämpfen.
2. Jetzt die Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Das Eidotter, Kartoffelstärke, Salz und geriebener Muskatnuss zugeben und vermengen. Aus der Kartoffelmasse zirka 8 Knödel formen. Die Knödel in den Varoma Behälter geben und 20 Minuten auf Stufe 1 dämpfen.

Tipp

Die Kartoffelknödel vor dem Dämpfen komplett auskühlen lassen, am besten eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Dadurch zerfallen die Knödel nicht.