

Kartoffelteig

Kartoffelknödel, Kartoffelockerln, Gnocchi und Schupfnudeln

für 10 Portionen

Die Zutaten



- 1 Kilo mehliges
35 g B.....
50 g G....
300 g griffiges
2 D.....
S.....+M.....

Die Zubereitung

Variante 1)



Kartoffeln werden in der Schale gekocht,

.....
.....
.....

Variante 2)



Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält, geviertelt, in kaltem Salzwasser zugestellt und zugedeckt, weich gekocht.

Dann wird das Wasser abgeleert, die Erdäpfel auf ein Backblech gegeben und für etwa zwei bis drei Minuten in ein mittelheißes Rohr gestellt, damit die restliche Flüssigkeit aus dampfen kann.



Die Erdäpfel werden noch heiß durch ein Passiersieb gedrückt, mit der flüssigen Butter und mit den restlichen Zutaten rasch verknetet.

Knödel:



Der oben beschriebene Kartoffelteig wird auf einem

.....
.....
.....

kochenden Salzwasser etwa 10 Minuten mehr ziehen als kochen.

Gnocchi:



Der oben beschriebene Kartoffelteig wird auf einem bemehlten Brett zu einer daumendicken Rolle geformt. Mit einer Teigkarte

.....

Die Gnocchi lässt man dann in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten mehr ziehen als kochen.

Kartoffelnockerln:



Kartoffelteig auf bemehltem Brett zu 1 1/2 cm dicken Rollen formen.

Diese werden in 3-4 cm lange Stücke geschnitten, die man in Salzwasser kocht und in heißer Butter rollt.

Anmerkung: Man kann die Nockerln auch in mit Butter gerösteten Semmelbröseln rollen.

Schupfnudeln



.....
.....
.....
.....

Statt in Salzwasser zu kochen, kann man die Kartoffelnudeln auch in eine stark befettete Pfanne geben, mit Fett betropfen und in heißer Röhre knusprig backen.

Zu Beachten

Kartoffeln werden immer in kaltem Wasser zugestellt damit die Stärke die Zellwände der Kartoffeln langsam aufspalten kann!!



Rohe geschälte Kartoffeln verfärben sich an der Luft, sei müssen sofort in kaltes Wasser gelegt werden.

Vor dem Schälen der Kartoffel kaltes Wasser vorbereiten!!



Ob die Kartoffeln schon weich sind, wird mit einer Gabel oder einer Spicknadel geprüft.



Ein Messer in kochendes Wasser zu tauchen um evtl. die Kartoffeln zu überprüfen ist ein Sakrileg. Das Messer wird bald nichts mehr schneiden!!