Kartoffelknödel mit Reismehl

So lecker wie das Original, gut verträglich für Allergiker: Rezept für Kartoffelknödel mit Reismehl.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

200 g	Kartoffeln (gekochte)
200 g	Kartoffeln (rohe)
1 EL	Kleberreismehl
1 EL	Stärkemehl
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Kräuter (und Gewürze)

Zubereitung

1. Für die Kartoffelknödel mit Reismehl zu Beginn die rohen Kartoffeln schälen und reiben. In ein Baumwolltuch geben und die Flüssigkeit gut ausdrücken, dann in eine Schüssel geben.

2. Die gekochten Kartoffeln (vom Vortag oder frisch gekocht) pellen und zerstampfen, zu den rohen Kartoffeln geben und gut vermischen. Das Stärkemehl und Kleberreismehl untermengen. Nach Belieben mit Pfeffer und Salz abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Mehl unterkneten.

3. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Den Teig zu Knödeln formen. Das Wasser einmal aufkochen lassen, dann die Temperatur herunterschalten und nur noch leicht simmern lassen. Die Knödel einlegen und rund 20 Minuten darin ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben.

Tipp

Die Kartoffelknödel mit Reismehl können wie normale Knödel verwendet werden, als Beilage zu Geflügel, Braten etc. Am besten schmecken sie mit ein wenig frischer Petersilie.