Kartoffelnockerl

Leckere Kartoffelnockerl: Gäste werden von diesem Rezept überrascht sein!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

300 g	Kartoffeln
1 Stk.	Ei
2 EL	Mehl
1 Prise	Salz
1 EL	Schlagobers

Zubereitung

1. Um perfekte Kartoffelnockerl zu erhalten muss man die Kartoffeln zuerst in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser kochen (je nach Größe rund 25 Minuten). Die gekochten Kartoffeln werden danach geschält und durch die Kartoffelpresse gedrückt.

2. Nun fügt man das Ei, Salz, Mehl und das Schlagobers hinzu. Danach wird das Ganze gut durchgeknetet. In der Zwischenzeit genügend Salzwasser zum Kochen bringen.

3. Jetzt kleine Nockerl mittels einem Teelöffel aus der Kartoffelmasse herausstechen und sofort

in das kochende Salzwasser geben. Nach ca. 10 Minuten in leicht köchelnder Flüssigkeit schwimmen die fertigen Nockerl an der Wasseroberfläche und können herausgenommen werden. Die fertigen Nockerln mit einem Schaumlöffel abseihen und sofort warm servieren.

Tipp

Besonders lecker schmecken Kartoffelnockerl zu Braten mit Soße. Kinder lieben sie allerdings auch einfach nur so!