Maroni-Kartoffelknödel

Die schmackhaften Maroni-Kartoffelknödel sind eine wunderbare Beilage zu Wild-, Gänse- oder Fleischgerichte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

600 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
80 g	Mehl (glatt)
3 Stk.	Eidotter
1 Prise	Muskatnuss
	Salz
200 g	Maroni (vorgegart, geschält)
1 TL	Thymian (frisch, klein gehackt)
1 Schuss	Wasser

Zubereitung

1. Für die köstlichen **Maroni-Kartoffelknödel** die Kartoffel in Wasser kochen, schälen und noch warm durch eine Kartoffelpresse pressen. Mit Mehl, Eidotter, Muskatnuss und Salz vermegen, und zu einem Kartoffelteig verarbeiten. Danach den Teig für 15 Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Maroni-Füllung zubereiten. Dazu die vorgegarten und geschälten Maroni mit einer Gabel fein zerdrücken. Etwas Wasser und fein, gehackten Thymian zugeben und zu einer Masse verrühren. Daraus zwölf Bällchen formen.

3. Jetzt den Teig zu einer Rollen folrmen, und mit einem scharfen Messer in 12 gleich breite Scheiben schneiden. Mit der Hand flachrücken, mit Maronibällchen belegen und mit dem Teig umhüllen.

4. Die Maroni-Kartoffelknödel in kochendem Salzwasser einlegen und zirka 7-8 Minuten bei

niedriger Hitze garen lassen. Mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und heiß servieren.

Tipp

Die Fülle für die Maroni-Kartoffelknödel noch zusätzlich mit einem Esslöffel geriebene Walnüsse verfeinern.