



Omas Knödel

Für 4 Personen

3 mittelgroße Kartoffeln	mit Schale garen, warm schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.
3 rohe Kartoffeln	schälen, auf der Reibe fein reiben, in einem Tuch gut ausdrücken und zu den gekochten Kartoffeln geben.
2 Brötchen vom Vortag	in feine Scheiben schneiden, mit heißer
Milch	übergießen und 10 min zugedeckt ziehen lassen. Danach etwas ausdrücken und zu den Kartoffeln geben. Mit
Salz + Pfeffer	würzen.
2 Eier	zufügen und gut einarbeiten. Durchkneten. Aus der Masse mittelgroße Knödel formen und in siedendem Salzwasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
	Mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, abtropfen lassen und zu einer Sauce, einem Pilzragout oder Schweinebraten servieren.