

## Zwetschgen-Knödel

600 g Kartoffeln, mehlig

Kartoffeln am Vortag kochen.

125 g Mehl

40 g Griess

20 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz

Die Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel reiben und mit Mehl, Griess, Butter, Ei und Salz gut vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Zwetschgen oder Aprikosen

Würfelzucker

Die Zwetschgen entsteinen und mit je einem Würfelzucker füllen.

Etwas Kartoffelmasse nehmen, die Zwetschgen hineindrücken und die Masse gleichmässig verschliessen.

Knödel in sanft siedendem Salzwasser rund 15 Minuten garen.

Paniermehl

Butter

Zucker

Das Paniermehl in Butter braun rösten und mit Zucker über die Knödel streuen.

steiertisch