



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Erdäpfel, violette
200 g	Weizenmehl
50 g	Grieß
1 Stk.	Ei
	Salz
20 g	Butter
60 g	gelbe Zwiebeln
	Kräutersalz
125 ml	Wasser
30 g	Maisstärke
500 g	Hokkaidokürbisse
	Kartoffelchips

Mein persönlicher Tipp

Diesen Knödel einmal mit Spinat oder auch mit einem Kräutertopfen füllen.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Richtig gute KNÖDEL*

Violettaknödel mit Hokkaidofülle

Zubereitung

- Die violetten Erdäpfeln kochen.
- Inzwischen 200g entkerntes Hokkaidofleisch klein schneiden.
- Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Butter erhitzen und Zwiebel zufügen.
- Wenn die Zwiebel hellgelb sind werden 300g gestückelter Hokkaido beigefügt und mitgedünstet.
- Mit Wasser aufgießen und salzen.
- Wenn der Kürbis weich ist wird die Masse mit einem Pürierstab fein püriert.
- Die Maisstärke in ganz wenig Wasser auflösen und zum heißen Kürbis geben.
- Kurz aufkochen, damit die Masse eindickt.
- Auskühlen lassen.
- Die gekochten Erdäpfeln schälen.
- Dann durch eine Erdäpfelpresse pressen und kurz überkühlen lassen.
- Die restlichen Teigzutaten dazugeben und gut und kurz verkneten.
- Großer Topf mit Wasser erhitzen und salzen.
- Teig auf der Arbeitsfläche in 12 gleich große Teile teilen.
- Die Teigteile mit der bemehlten Hand flachdrücken, damit eine Scheibe mit ca. 10 cm Durchmesser entsteht.
- Darauf kommt ein gehäuftes Kaffeelöffel an Hokkaidofülle.
- Nun die Knödel gut schließen und rund rollen.
- Im leicht köchelnden Salzwasser 15 bis 20 Minuten leicht ziehen lassen.
- Wenn die Knödel an der Oberfläche schwimmen, sind diese gar. Als Beilage werden die Hokkaidostücke in Butter kurz gedünstet, damit sie noch einen Biss haben.
- Für die Chips die Erdäpfeln mit einer Schneidmaschine fein blättrig schneiden und in Öl frittieren.
- Knödel auf Kürbisgemüse anrichten und mit den Chips bestreuen.