



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Kartoffelknödel halb und halb als Partysnack



Einkaufsliste:

Kartoffeln, 4 große festkochende

Kartoffelstärke

Ei, 1

Toastbrot, 1 Scheibe

Butter, 1 EL






Muskat

Salz



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

	 einfach	 preiswert
	 warm servieren	
 vegetarisch		

Vorbereitung:

- Rinde vom Toastbrot abschneiden,
- Rest in Würfel schneiden (ca. 1 cm),
- in einer beschichteten Pfanne in Butter zu krossen Croutons anrösten,
- Eigelb und Eiweiß trennen,
- 2 Kartoffeln mit der Schale ca. 25 min. kochen,
- abkühlen lassen, Schale abziehen,
- Kartoffeln mit einem Stampfer klein drücken,
- die 2 restlichen rohen Kartoffeln schälen,
- mit einer Reibe zerkleinern, Saft über einem Sieb abtropfen lassen,
- mit einem sauberen Küchentuch die restliche Flüssigkeit auspressen,
- beide Kartoffelmassen zusammen mit dem Eigelb gut miteinander vermischen,
- soviel Kartoffelstärke zugeben, dass der Teig nicht mehr klebrig ist, (sollte der Teig nicht genügend abbinden, noch das Eiweiß zugeben),
- mit Salz und Muskat abschmecken,
- mit feuchten Händen kleine Knödel (ca. 3 – 4 cm) formen,
- jeweils ein Loch eindrücken und ein Crouton einfügen,
- Knödel wieder verschließen



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Zubereitung:

- in Salzwasser (kurz vor dem Siedepunkt) ca. 15 min. garen, (wenn die Knödel an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar)
- auf Küchentrepp abtropfen lassen,
- in flache Gläser geben und mit einer leckeren Sauce übergießen (siehe unsere Rezepte)

Achtung Tipps für die Partyversion:

- Diese klassischen Kartoffelknödel sind aufgrund ihrer Konsistenz in der Lage, möglichst viel Sauce aufnehmen zu können.
- Sie sind auf Partys aktuell sehr beliebt: erinnern irgendwie an Kindheit und Oma, sind aber dennoch modern und cool.
- Als Partysnack sollten sie möglichst klein sein, damit man sie gut mit einem Bambusspieß oder kleinem Löffel essen kann.
- Wenn ihr das Weißbrot in Olivenöl mit Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Majoran oder Basilikum anröstet, erhaltet ihr eine mediterrane Note, die gut zu Tomatensaucen passt.
- Statt des Croutons könnt ihr auch Frischkäse mit Kräutern bzw. Gewürzen einfüllen: mit geräuchertem Paprikapulver, Petersilie, Schnittlauch,...

Dazu passt:

- ein frischer Grauburgunder aus der Pfalz.

[Hierzu gibt es einen Blogbeitrag](#)