

Koch mal Anders Zwetschgenknödel von Matze Knop

[swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Zwetschgenknoedel,rezept-zwetschgenknoedel-100.html](https://www.swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Zwetschgenknoedel,rezept-zwetschgenknoedel-100.html)



Zutaten:

- 800 g Kartoffeln
- 8-10 Zwetschgen
- 1 Ei
- 120-160 g Butter
- 80 g Semmelbrösel
- etwas Salz
- etwas Zucker

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser 20-25 Minuten weichkochen. Die Zwetschgen waschen und entsteinen. Dabei die Hälften nicht ganz trennen!

Die Kartoffeln abgießen, kurz abdampfen lassen, pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Dann das Ei und nach und nach so viel Mehl hinzugeben, dass ein griffiger Teig entsteht. Den Teig zu einer Rolle formen und diese in 12 gleich große Stücke schneiden.

Je eine Zwetschge auf einen Teigtaler legen, den Teig darüber schlagen und alles in den leicht bemehlten Händen zu Knödeln rollen. Tipp: Wer es süßer mag, kann anstelle des Steins noch einen Würfelzucker in die Zwetschgen legen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel vorsichtig hineingeben. Anschließend die Hitze reduzieren und die Knödel 10 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Während die Knödel im Wasser ziehen, in einer Pfanne die Butter schmelzen und die Semmelbrösel rösten. Die abgetropften Knödel dazugeben und unter leichtem Rütteln 2-3 Minuten mitbraten. Auf dem Teller dann nach Belieben mit Zucker bestreuen.