



## Zwetschgen-Knödel



### Zutaten:

50 g Butter  
 3 Stck. Eier  
 700 g Kartoffel(n),  
 mehligkochend  
 3 EL Kristallzucker  
 6 EL Mehl  
 100 g Paniermehl  
 2 Prise Zimt  
 12 Stck. Zwetschgen  
 2,5 TL Salz



Kuhn Rikon  
Schnellkochtopf  
Seitengriffmodell  
Duromatic Inox



Kuhn Rikon  
Schnellkochtopf  
Stielmodell Duromatic  
Inox



GEFU Kartoffel- und  
Spätzlepresse  
SPÄTZLEBOUB



Le Creuset großer  
Kochlöffel Craft in  
kirschrot



Kuhn Rikon  
Dämpfeinsatz



Westmark Pflaumen-  
und  
Zwetschgenensteiner  
Steinfix



Kuhn Rikon Essential  
Dämpfeinsatz & Sieb  
faltbar



Kuhn Rikon DUROM  
ATIC@DUROTHERM  
® Siebeinsatz Inox für  
Topf 22cm

1

Für den Knödelteig den Kuhn Rikon Duromatic Schnellkochtopf wie folgt vorbereiten: 100 ml Wasser einfüllen und Siebeinsatz einsetzen.

2

Die Kartoffeln mit Schale gut waschen und halbieren. Anschließend in den Dämpfeinsatz geben und auf den Siebeinsatz stellen.

3

Den Deckel des Schnellkochtopfs schließen und für 10 Minuten druckgaren. Beim Duromatic von Kuhn Rikon nehmen Sie Kochstufe 2.

4

Wenn die Kartoffeln fertig sind, alles zur Seite stellen und gut abkühlen lassen.

5

Anschließend die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Kartoffelschale aus der Presse entfernen, bevor die nächste Kartoffeln gedrückt wird.

6

Zu den Kartoffeln nun Eier, Mehl und einen halben Teelöffel Salz hinzufügen. Mit einer Keller oder einen Teigschaber alles zu einem kompakten Teig verrühren. Achtung: Bei zu langem Rühren wird der Teig zäh.

7

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Rolle formen.

8

Für die Panade das Paniermehl, Zucker und Zimt vermischen.

9

In einer großen Pfanne Wasser zum Sieden bringen und 2 Teelöfel Salz hinzufügen.

10

Die Teigrolle mit einem Messer in ca. 50 Gramm schwere Teile schneiden. Die Zwetschgen waschen sowie die Steine entfernen ohne die Frucht zu durchtrennen.

11

Ein Teigstück auf der bemehlten Arbeitsfläche mit der Hand flachdrücken. Eine Zwetschge in die Mitte legen und mit dem Teig umschließen. Alles zu einer gleichmäßigen Kugel rollen.

12

Die Knödel im leicht siedenden Wasser 8 bis 10 Minuten ziehen lassen.

13

In der Zwischenzeit die Butter in der Pfanne schmelzen. Das Paniermehl auf mittlerer Hitze rösten bis es hellbraun ist und dann sofort vom Herd nehmen, damit nichts anbrennt.

14

Die Knödel mit einer Siebkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und dann mit Hilfe von 2 großen Löffeln in der Panade wenden.

Zwetschgen können auch mal saurer ausfallen - wer es also lieber süß mag, kann einen halben Würfelzucker in die entsteinte Zwetschge legen, bevor sie in den Teig kommt.