

Runde Knöpfe

14. Januar 2010 |  Autor [Leroy](#)



Runde Knöpfe nach Rezepten von Iris/ Ihrer Mutter und meiner Oma Eva. Runde Knöpfe passen hervorragend zu Fleisch-Schmorgerichten wie beispielsweise [Gulasch](#) oder Sauerbraten.

Zutaten für 5-6 großzügige Portionen (lesen Sie [HIER](#), was man mit eventuell übriggebliebenen Klößen anstellen kann):

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- min. 300 g Mehl (ggf. etwas mehr), Type 405, gesiebt
- 2 Eier
- 1 EL Butter (ggf. etwas mehr)
- 1 ordentliche Prise Muskat, frisch gerieben
- 1 großzügige Prise Salz (nicht zu zaghaft & abschmecken!)
- 2-4 EL Majoran, je nach Wunsch bezüglich Farbe und Geschmack

Zubereitung

- Kartoffeln schälen und abwiegen (1 kg)
- Kartoffeln halbieren und vierteln, in Salzwasser geben und abkochen (ca. 20 min., Gabelprobe)
- Kartoffeln in ein Sieb abschütten und auf warm abkühlen lassen
- Durch eine Kartoffelpresse z.B. in den Topf oder in eine Schüssel drücken



- Mit den anderen Zutaten vermengen



- Die Zutaten zu einem Teig kneten, bis gleichmäßig und fest ist
- Der Teig muss leicht klebrig bleiben (das kann man durch Zugabe von etwas Mehl regulieren – mehr Mehl reduziert die Klebrigkeit)
- Den Teig portionieren und Portionen jeweils zu einer Wurst mit ca. 4-5 cm rollen
- Aus den Rollen die Runden Knöpfe (1,5 bis 2 cm dick) schneiden und auf eine bemehlte Unterlage legen
- Auf der Unterlage etwas nachformen (siehe Bilder)



- Die runden Knöpfe in kochendes Salzwasser geben und 10 min. sieden lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann noch 10 min. weiter sieden lassen. Beim Sieden darauf achten, dass das Wasser nicht kocht, damit die Knöpfe nicht zerfallen, das Wasser aber auch nicht zu kalt werden lassen.



Bei obiger Menge und normalen Topfgrößen müssen Sie 2-3 Portionen nacheinander abkochen

- In ein Sieb abschütten und heiß servieren
- Noch leckerer und mein Tipp: die runden Knöpfe kurz vor Fertigstellung des gesamten Gerichts in einer Pfanne mit etwas Butter bei mittlerer Hitze anbraten. So kann man entspannt erst die Beilage und dann danach das Fleisch zubereiten.



📁 Veröffentlicht in [Beilagen](#) | 📄 Schlagworte: [Gulasch](#)