

## Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, 05.11.2025

### Kürbis-Linsencurry mit Kartoffelnocken

Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für die Kartoffelnocken

800 g Kartoffeln, mehligkochend  
 etwas Salz  
 3 Eier, Größe M  
 150 g Weizen- oder Dinkelmehl, ca.  
 3 EL Butterschmalz

##### Für das Kürbis-Linsen-Curry

1 Hokkaido-Kürbis, ca. 800 g  
 1 Gemüsezwiebel, groß  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Stück Ingwer, ca. 2 cm, gerieben  
 2 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl  
 1 EL Thai-Currypaste, rot, alternativ Currypulver  
 150 g Linsen, rot  
 200 ml Gemüsebrühe, ca.  
 etwas Kurkuma  
 400 g Sahne oder Kokosmilch, ca.  
 1 TL Speisestärke, nach Belieben  
 0,5 Bund Petersilie oder Koriander

#### Zubereitung

1. **Für die Kartoffelnocken** Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen.
  2. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, die Schalen abziehen, noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen.
  3. **Inzwischen für das Curry** Kürbis halbieren, entkernen, abbrausen und trocknen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen.
  4. Die Zwiebel fein würfeln. Kürbis, Knoblauch und Ingwer durch die grobe Scheibe eines Fleischwolfs drehen oder ebenfalls fein würfeln und abdecken.
  5. **Für die Kartoffelnocken** Kartoffeln und Eier mischen. Mehl darüber sieben, salzen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten (nicht zu lange kneten, sonst kann die Kartoffelmasse verkleistern).
  6. Den Teig in 4 Portionen teilen. Jede Portion auf bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen zu Strängen (Ø 2 cm, Länge ca. 30 cm) rollen und in kleine Stücke schneiden.
  7. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nocken darin portionsweise bei milder Hitze sieden lassen, bis die Nocken an die Wasseroberfläche steigen. Nocken aus dem Topf heben und in einer großen Schüssel in kaltem Wasser kurz abschrecken.
  8. Für das Curry Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig andünsten. Currypaste bzw. Currypulver unterrühren und bei sanfter Hitze anrösten.
  9. Linsen und Gemüsebrühe zugeben und ca. 5-6 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen.
  10. Kürbis, Knoblauch, Ingwer und Sahne oder Kokosmilch unterrühren, abschmecken und alles ca. 10-15 Minuten garen (je nachdem wie das Gemüse geschnitten wird).
  11. Kartoffelnocken aus dem Eiswasser heben, abtropfen lassen.
  12. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Nocken darin ca. 2 Minuten goldbraun braten.
  13. Für das Curry, nach Belieben Speisestärke und 2 EL Wasser verrühren. Unter das Curry rühren, aufkochen lassen, bis das Curry, die gewünschte Konsistenz hat.
  14. Petersilie abbrausen, trocknen und fein schneiden.
  15. Curry mit den Kartoffelnocken anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.
- Tipp:** Die Kartoffelmasse alternativ in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben, mit einem Messer Stücke abschneiden und direkt ins kochende Salzwasser fallen lassen.