

Waldviertler Erdäpfelknödel

Ein Rezept von Doris Schreiber, Waldschenke Schreiber.



Waldviertler Erdäpfelknödel © Niederösterreich-Werbung/
Rita Newman

Infos

 01:25 h  Leicht

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

- Rohe, geschälte Erdäpfel reiben und im Leinentuch sehr gut auspressen bis eine weiche, glatte und nicht mehr sehr feuchte Masse entstanden ist.
- Anschließend diese Erdäpfel kochen.
- Gekochte Erdäpfel pressen, Salz, Grieß und die am Boden abgesetzte Stärke (ganz trocken) untermengen.
- Mit nassen Händen Knödel formen und in leicht wallendem Salzwasser ca. 25 Minuten kochen.
- Sofort servieren!

Zutaten

- 600 g Erdäpfel, mehlig, roh geschält
- 300 g Erdäpfel gekocht und heiß gepresst
- 20 g Grieß
- Salz

Profi-Tipp

Ein Tipp von Wirtin Doris Schreiber: Rohe, geriebene Erdäpfel verfärben sich leider sehr schnell schwarz. Damit sich das Erdäpfel-Gelb länger hält, mengt man in die geriebenen Erdäpfel etwas Zitronensaft.

Bierempfehlung von unserem Bier-Partner Bierbrauerei Schrems

Bio Naturtrüb, 5,1 vol. %. Ein unfiltriertes Biobier, das durch die enthaltene Hefe ein super Begleiter zu Erdäpfelgerichten ist.