



Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:
gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

1000 g Erdäpfel, gekocht
250 g Mehl (griffig)
25 g Grieß
1 Stk. Ei
1 Prise Salz

Mein persönlicher Tipp

Der Erdäpfelteig eignet sich für süße und pikante Speisen. Wichtig ist die rasche Weiterverarbeitung.



Carina Laschober-Luif
Seminarbäuerin aus Pinkafeld

Quellen:



Carina Laschober-Luif:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Erdäpfelteig

Grundteig



Foto: VrK/DI Carina Laschober- Luif - Nicht zur freien Verfügung

Zubereitung

- Erdäpfel waschen, in der Schale kochen, noch heiß schälen und gut auskühlen lassen - am besten über Nacht im Kühlschrank, dann gelingt der Teig am besten.
- Die kalten Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse oder einen Fleischwolf pressen.
- Erdäpfel mit den restlichen Zutaten vermengen und alles gut verkneten.
- Den Teig sofort weiterverarbeiten.
- Rastet der Teig zu lange wird er zäh und klebrig.

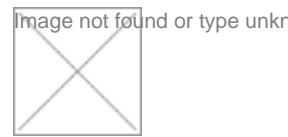


Bild 1



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die
Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

