



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Erdäpfel, mehlig
- 200 g Mehl
- 50 g Erdäpfelstärke
- 3 Stk. Eidotter
- Salz
- Muskat, gerieben
- 250 ml Sauerrahm
- 1 Stk. Ei
- Pfeffer

Mein persönlicher Tipp

In der „Rein“ servieren, mit ausgelassenen Speckwürfeln und fein geschnittenen Schnittlauch bestreuen. Dazu reicht man Blatt- oder Krautsalat oder auch Sauerkraut.:

Romana Schneider-Lenz

Referentin für Ernährung in Linz

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage - Ran an die tolle Knolle*

Gebackene Erdäpfelnudeln

Zubereitung

Erdäpfel-Grundteig

- Erdäpfel waschen, dämpfen, schälen, noch heiß durch die Erdäpfelpresse auf ein Nudelbrett oder eine Arbeitsfläche drücken und salzen.
- Mit Mehl, Kartoffelstärke, 2-3 Eigelb und Muskat zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- Wenn der Teig zu weich ist, evtl. noch etwas Erdäpfelstärkemehl dazugeben.
- Durch das Stärkemehl wird der Teig lockerer und die Nudeln gehen sehr schön auf.
- Hinweis: Teig aus lauwarmen Erdäpfeln wird zäh!!!

Weiterverarbeitung zu Gebackenen Erdäpfelnudeln

- Den Teig zu mittelfingerdicken und – langen Nudeln formen, in eine mit Butterschmalz ausgestrichene Pfanne eng aneinanderlegen.
- Im vorgeheizten Rohr bei 200°C ca. 30 Minuten backen.
- Farbe muss goldbraun und die Nudeln knusprig sein.
- Rahm mit Ei, Pfeffer und Salz versprudeln über die fertigen, braun gebackenen, krossen Nudeln verteilen und noch 10 Minuten im Rohr ziehen lassen.