Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:
einfach

Zutaten für 9 Portionen:

135 dag Erdäpfel, mehlig
90 dag Erdäpfel, gekocht
Salz

Mein persönlicher Tipp

Einen echten Waldviertler Knödel muss man „über sieben Dächer schmeißen können“, ohne dass er zerfällt.



Elisabeth Hofstätter
Seminarbäuerin im Bezirk Waidhofen an der Thaya

Quellen:



Landwirtschaftskammer Niederösterreich: *Bäuerliche Knödelküche*

Waldviertler Knödel

in den Varianten: Klassisch | mit Grieß | mit Mehl



Foto: Heidegger/LK Niederösterreich - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Klassisch

- Rohe Erdäpfel schälen und mit einer feinen Reibe in kaltes Wasser reiben.
- Diesen Brei durch ein Leinentuch sehr gut auspressen. Den ausgedrückten Brei mit den gekochten und durch eine Presse gedrückten Erdäpfeln vermischen.
- Mit nassen Händen Knödel formen und in leicht wallendem Salzwasser ca. zehn bis 15 Minuten kochen. Sofort servieren.

Variante mit Grieß

- Zutaten: 1 kg Erdapfel, mehlig, gekocht; 25 dag Erdäpfelstärke, 6 dag Grieß, Salz
- Die gekochten Erdäpfel schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken.
- Mit 25 dag Erdäpfelmehl, Grieß und etwas Salz gut vermischen.
- Knödel formen und im Wasser ca. zehn Minuten kochen.

Variante mit Mehl

- Zutaten: 1 EL Butter; 3 EL Mehl, Salz; 50 dag Erdäpfel, mehlig, gekocht; 50 dag Erdäpfel, mehlig
- Die Hälfte der Erdäpfel (50 dag Erdäpfel) kochen, schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken.
- Die restlichen 50 dag Erdäpfel schälen, fein reiben und gut ausdrücken.
- Dann die gekochten und die rohen geriebenen Erdäpfel mit der Butter, Salz und dem Mehl vermischen und Knödel formen.
- Die Knödel in kochendem Salzwasser ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Legende der Waldviertler Knödel

- Ein waschechter Knödel aus dem Waldviertel hat eine Besonderheit, die ihn von Erdäpfelknödeln anderer Regionen unterscheidet: Er besteht zur Hälfte aus gekochten, zur Hälfte aus geriebenen rohen Erdäpfeln, ist meist von braungrüner Farbe und wird in der idealtypischen Form ohne Zugabe von Ei und Mehl hergestellt und er ist nicht gerade flaumig zu nennen.

Gutes vom Bauernhof
Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20