



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

500 g Erdäpfel, mehlig, gekocht
500 g Erdäpfel, mehlig
2 EL Stärkemehl
Salz

Mein persönlicher Tipp

Damit die rohen Erdäpfel nicht so schnell verfärben, kann man sich mit einem Schuss Essig abhelfen.
(Achtung nicht zu viel wegen dem Geschmack!):

Carola Neulinger

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Festtagsbraten genießen wie damals*

G'riebene Knödel

Zubereitung

- Der Teig besteht zur Hälfte aus rohen, fein geriebenen und gut ausgedrückten Erdäpfeln und zur anderen Hälfte aus gekochten, durch die Erdäpfelpresse gedrückten Erdäpfeln.
- Dazu noch Salz und Stärkemehl.
- Die Zubereitung sollte flott gehen, da die rohen Erdäpfel dunkel verfärben.
- Anschließend die Knödel drehen und gleich ins kochende Wasser geben (einen großen Topf verwenden).
- Nur so lange kochen, bis die Knödel sich vom Boden lösen und schwimmen, dann die Hitze reduzieren, nicht mehr kochen und 20 bis 30 Minuten ziehen lassen.