

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

500 g Erdäpfel, mehlig, gekocht

500 g Erdäpfel, mehlig

2 EL Stärkemehl

Salz

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 verfärbten.
- 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.

Mein persönlicher Tipp

Damit die rohen Erdäpfel nicht so schnell verfärbten, 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*