



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 verfärbten, kann man sich mit einem Schuss Essig abhelfen. (Achtung nicht zu viel wegen dem Geschmack!)



Carola Neulinger
Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

G'riebene Knödel



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: *Kursunterlage*

Festtagsbraten genießen wie damals



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
Landwirtschaftsraum
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

