

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

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 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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: *Kursunterlage*

Festtagsbraten genießen wie damals