Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:
gut machbar

Zutaten:

400	g	Erdäpfel, mehlig, gekocht
300	g	Mehl (glatt)
1	TL	Salz

Mein persönlicher Tipp

Diese Knödel waren früher im Mühlviertel obligat zu Schweinsbraten und Geselchtem, da sie den Bratensaft oder die geselchte Suppe gut aufgesaugt haben.:

Martina Sallaberger
Seminarbäuerin im Bezirk Grieskirchen

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Kursunterlage Festtagsbraten genießen wie damals*

Stauberte Knödel

Zubereitung

- Die gekochten, überkühlten oder kalten Erdäpfel in einer Schüssel mit den Händen grob zerdrücken, salzen und so viel Mehl zugeben, dass die Knödel gerade zusammenhalten.
- Die Masse bleibt etwas „krümelig“. Doch keine Panik, die auf den ersten Blick sehr locker wirkende Masse bindet beim festen Zusammendrücken ganz gut.
- Anfangs etwas weniger Mehl beigeben, falls die Masse noch zu feucht ist, noch etwas Mehl beimischen.
- Um festzustellen, dass die Masse beim Kochen gut hält, ist es empfehlenswert, einen Probeknödel zu machen.
- Knödel formen und in Salzwasser je nach Größe 15 bis 20 Minuten sanft köcheln lassen.
- Anstelle von Weizenmehl wird in manchen Haushalten auch gerne Roggenmehl verwendet.

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