



**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**



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

**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 begeben, 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.