Oberösterreichische Erdäpfelknödel

Das Rezept für die oberösterreichischen Erdäpfelknödel gelingt am besten mit mehligen Erdäpfeln vom Vortag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1.20 kg	Erdäpfel (mehlige)
3 Stk.	Eier
5 EL	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
1 Prise	Muskatnuss
1 Stk.	Semmel
1 EL	Butter

Zubereitung

1. Knödel findet man im Genussland Österreich in vielfältigen Varianten, hier handelt es sich um **oberösterreichische Erdäpfelknödel**. Bereits am Vortag mit der Zubereitung beginnen: Erdäpfel schälen und kochen.

2. Erdäpfel durch Sieb pressen oder reiben. Die Masse mit Mehl und Eiern vermengen. Mit Salz, Zucker und Muskat abschmecken. Löst sich der Teig von der Schüssel, ist dieser fertig.

3. Semmeln würfeln und in heiße Butter geben, um dort zu rösten. Die Knödel aus der Masse formen und die gerösteten Semmelwürfel einarbeiten. Knödel in das sprudelnde Wasser geben und so lang köcheln, bis diese aufsteigen.

Tipp

Diese oberösterreichischen Erdäpfelknödel zu Bratspeisen servieren.