Böhmische Erdäpfelknödel

Böhmische Erdäpfelknödel nach einem alten Rezept aus der einfachen Küche. Eine köstliche, Kosten günstige, traditionelle Hausmannskost.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 kg	Erdäpfel
2 EL	Weizengrieß
400 g	Mehl
1 Stk.	Eier
	Muskat (frisch gerieben)
	Salz

Zubereitung

1. Für die **Böhmischen Erdäpfelknödel** zuerst die Erdäpfel schälen und in Salzwasser 20 Minuten gar kochen. Abgießen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. Danach auskühlen lassen.

2. Weizengrieß mit Ei vermengen und portionsweise das Mehl hinzu geben. Salz und gerieben Muskat hinzufügen und zu einen geschmeidiger Knödelteig kneten (eventuell mit der Mehlmenge variieren).

3. Den Erdäpfelknödel Teig zu einer Rolle formen. Portionsweise in Knödel Größe schneiden und rollen. Salzwasser in einen Topf zum Kochen bringen, Knödel einlegen, kurz aufkochen, und bei kleiner Hitze ca. 20 Min. ziehen lassen.

Tipp

Zu den Böhmischen Erdäpfelknödel schmeckt ein Schweinebraten, Wild oder Geflügel. Oder vegetarisch mit gedämpften Gemüse, wie Brokkoli, Kohlsprossen oder Karfiol.