

# Erdäpfelknödel

Die Erdäpfelknödel schmecken besonders gut zu Braten, Kinder lieben sie auch nur mit Sauce. Mit diesem Rezept gelingt die vielseitige Beilage.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

500 g	Erdäpfel (mehlige)
80 g	Weizengrieß
80 g	Mehl (griffig)
2 Stk.	Eidotter
1 EL	<a href="#">Butter</a> (flüssig)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
90 g	Semmelwürfel
1 EL	<a href="#">Butter</a> (zum Anrösten)

## Zubereitung

1. Die **Erdäpfelknödel** gehören zu den klassischen Beilagen zu Fleischgerichten: Erdäpfel nach dem Kochen auskühlen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken
2. Zuerst Mehl, Weizengrieß und etwas Salz dazugeben, dann Eidotter und flüssige Butter hinzufügen. Alles zu einem homogenen Teig kneten. Butter zerlassen und Semmelwürfel darin kurz anrösten, mit dem Knödelteig vermengen.
3. Mit feuchten Händen aus der Masse Knödel formen und diese in leicht kochendem Salzwasser etwa 12 Minuten ziehen lassen. Sobald die Erdäpfelknödel an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar.

## Tipp

Erdäpfelknödel mit Butterbröseln bestreut servieren.