

# Erdäpfelnudeln

Der kulinarische Hit im Süden Österreichs: Erdäpfelnudeln sind eine beliebte Beilage und lassen sich in wenigen Handgriffen nach diesem Rezept zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

300 g	Erdäpfel
2 Stk.	Eidotter
100 g	Mehl
25 g	Weizengrieß
	Muskatnuss
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a>
	Mehl (für die Arbeitsfläche)
	<a href="#">Butter</a> (für die Pfanne)

## Zubereitung

1. Am Vortag für die Erdäpfelnudeln mehlig kochende Erdäpfel in der Schale im Wasser kochen. Die Erdäpfel pellen und fein durch eine Presse drücken.
2. Ei aufschlagen und Eidotter auffangen. In einer tiefen Schüssel zur Masse den Grieß, Eidotter und das griffige Mehl geben. Mit einem Handmixer und Knethaken vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Teig für 30 Minuten ruhen lassen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
3. Die Arbeitsfläche gut bemehlen. Vom Teig kleine Portionen entnehmen und per Hand 5 bis 7 Zentimeter große Rollen formen und kurz andrücken. Die Arbeitsfläche immer wieder mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht kleben bleibt. Die fertigen Erdäpfel in kochendem Salzwasser für 1 Minute wallen lassen und bei geringer Hitze für etwa 8 Minuten garen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, kurz abschrecken und zum abdampfen zur Seite stellen..

4. Zwischenzeitlich in einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Erdäpfelnudeln darin goldbraun braten. In einer Beilagen Schale servieren.

## **Tipp**

Der fertige Teig für Erdäpfelnudeln kann in kleinen Portionen eingefroren werden. Dazu die Teigkugeln gut mit Mehl bestäuben und in einer flachen Gefrierschale vorsichtig einschichten. Nach dem Auftauen die Rollen formen und wie oben beschrieben weiter verarbeiten.