Erdäpfelteig-Grundrezept

Mit dem Erdäpfelteig-Grundrezept kann man schmackhafte Beilagen zubereiten. Ein einfaches, wandelbares Rezept für viele Gelegenheiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

300 g	Erdäpfel (mehlig)
100 g	Mehl (griffig)
40 g	Grieß
2 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Das **Erdäpfelteig-Grundrezept** lässt sich für vielfältige Variationen nutzen. Den Anfang machen die Erdäpfel: Salzwasser aufkochen und die Erdäpfel mit der Schale weich kochen. Anschließend pellen und heiß passieren.

2. Die Eier trennen. Die Erdäpfelmasse mit Mehl, Grieß, Dottern, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche gründlich durchkneten.

3. Den Teig danach mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Es steht dem Koch frei, den Teig nach Belieben zu Nudeln und Knödeln weiter zu verarbeiten.

Tipp

Egal ob hausgemachte Nudeln oder Knödel, eine Voraussetzung ist dieses Erdäpfelteig-Grundrezept.