Erdbeerknödel mit Erdäpfelteig

Die Erdbeerknödel mit Erdäpfelteig schmecken köstlich. In diesem klassischen Rezept werden die Knödel ohne Brösel zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 kg	Erdäpfel
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
250 g	Mehl
16 Stk.	Erdbeeren
	Staubzucker

Zubereitung

1. Die reifen Erdbeeren kurz mit Wasser abspülen und auf Küchenpapier abtrocknen lassen.
2. Die Erdäpfel am Vortag gar kochen, schälen und mit einer Reibe fein reiben. Zusammen mit Mehl, Eier und Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten.
3. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ausrollen. In 16 Stück zirka 14x14 cm große Quadrate schneiden.
4. In jedes Quadrat eine Erdbeere legen, mit Teig einhüllen und zu einem Knödel formen.
5. Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen. Die Erdbeerknödel einlegen und zirka 15-18 Minuten bei reduzierter Hitze leicht köcheln lassen.
6. Die Knödel mit einer Schaumkelle abschöpfen, auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
7. **Die Erdbeerknödel mit Erdäpfelteig** auf Teller anrichten, mit Staubzucker bestäuben und mit Erdbeeren garnieren.

Tipp

Die Erdbeerknödel mit Erdäpfelteig kann man natürlich auch in einer Bröselschmelze aus Butter, Brösel, Zucker und Vanillezucker wälzen.