Kartoffelteig-/Erdäpfelteig-Grundrezept

Das Kartoffelteig-/Erdäpfelteig-Grundrezept bildet die Basis etlicher Süßspeisen und Beilagen. Beim alltäglichen Kochen ist dieses einfache Rezept immer nützlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

20 g	Butter
1 Stk.	Eidotter
300 g	Kartoffeln
3 EL	Grieß
1 Prise	Salz
3 EL	Weizenmehl (griffig)

Zubereitung

1. Egal ob klassische Knödel oder Süßspeise, das **Kartoffelteig-/Erdäpfelteig-Grundrezept** bildet eine elementare Basis. Zu Beginn Salzwasser aufkochen, die Erdäpfel rund 25 Minuten (größenabhängig) in der Schale kochen. Anschließend abseihen, schälen und durch die Kartoffelpresse geben.

2. Das Ei trennen. Butter wie auch Weizenmehl, Grieß und Eidotter zum Erdäpfelbrei geben und im Anschluss salzen. Die Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten. Einen halben Zentimeter dick ausrollen.

Tipp

Je nach Wunsch das Kartoffelteig-/Erdäpfelteig-Grundrezept zu Klößen, Nudeln, Süßspeisen etc. weiter verarbeiten.