

# Klassische Erdäpfelknödel

Die klassischen Erdäpfelknödel aus Omas Küche sind eine köstliche Beilage zu unzählige Speisen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

800 g	Erdäpfel (mehlig kochend)
2 Stk.	Eidotter
160 g	Mehl
40 g	<a href="#">Grieß</a>
25 g	<a href="#">Butter</a> (flüssige)
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Zuerst die **Erdäpfel** in Wasser zirka 20 Minuten garen. Abschälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken, danach abkühlen lassen.
2. Jetzt die kalten Erdäpfel mit Eidotter, Grieß, Mehl, flüssiger Butter, Muskatnuss und Salz vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, Stücke abschneiden und mit den Händen **Knödel** formen.
3. Reichlich Salzwasser in einem Kochtopf aufkochen, die Erdäpfelknödel einlegen und für zirka 10 Minuten im leicht kochendem Wasser garen. Die Knödel vom Topf nehmen und servieren.

## Tipp