Omas Erdäpfelknödel

Das Rezept von Omas Erdäpfelknödel hat Tradition. Die beliebte Beilage schmeckt am besten zu köstliche Fleisch Gerichte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,0 h



Zutaten

500 g	Kartoffeln (mehlige)
1 Stk.	Ei
2 EL	Mehl
3 EL	Grieß
2 EL	Butter (zerlassene)
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Um **Omas Erdäpfelknödel** zuzubereiten, die Erdäpfel zirka 20 Minuten gar kochen. Danach auskühlen lassen, schälen und mit einer Erdäpfelpresse in eine Schüssel pressen.

2. Das Ei in die Schüssel schlagen, Mehl, Grieß, zerlassene Butter und Salz hinzugeben. Gut verrühren und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig eine halbe Stunde rasten lassen. Durch das Rasten wird der Teig kompakter und lässt sich leichter zu Knödel formen.

3. In eine Rolle formen und in etwa 8-9 gleichmäßige Stücke schneiden. Diese mit bemehlten Händen zu Knödel formen.

4. Salzwasser in einem Topf aufkochen und die Knödel zirka 10 Minuten ziehen lassen bis sie an die Wasser Oberfläche schwimmen. Das Wasser sollte nicht sieden, sondern nur leicht wallen.

Tipp