

Waldviertler Erdäpfelknödel

Zu Fleischgerichten mit Sauce sind die Waldviertler Erdäpfelknödel eine perfekte Beilage. Ein einfaches, schmackhaftes Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 kg	Erdäpfel (mehlig)
1 Prise	Salz
2 l	Wasser

Zubereitung

1. Bodenständig, vegetarisch sind die **Waldviertler Erdäpfelknödel** etwas für regionale Feinschmecker. Zunächst einen großen Topf Salzwasser aufkochen.
2. Ein Drittel der mehligten Erdäpfel darin rund 25 Minuten gar kochen. Anschließend abseihen und schälen. Durch die Kartoffelpresse geben und in eine Schüssel pressen. Die anderen zwei Drittel der Erdäpfel vorab schälen und auf ein Leinentuch reiben.
3. Die Enden dieses Tuchs zusammendrehen und den Erdapfelsaft herauspressen.
4. Erneut Salzwasser aufsetzen. Die rohe Kartoffelmasse mit dem gekochten Teil vermengen.
5. Erdäpfel zu einer Rolle formen und gleichgroße Stücke abtrennen, diese zu Knödeln rollen. In das wallende Salzwasser einlegen.
6. Die Knödel benötigen 15 bis 20 Minuten bei niedriger Hitze, um gar zu werden, und können anschließend verzehrt werden.

Tipp

Die Waldviertler Erdäpfelknödel nach Belieben mit gehackter Petersilie garnieren.