Waldviertler Knödel

Die Waldviertler Knödel gehören zu den bekanntesten Spezialitäten der österreichischen Küche. Mit diesem Rezept können sie wunderbar zuhause zubereitet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

1 kg	Erdäpfel (mehlige)
2 EL	Weizengrieß
2 EL	Erdäpfelmehl
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die Waldviertler Knödel einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Hälfte der Erdäpfel darin gar kochen und auskühlen lassen. Durch eine Erdäpfelpresse drücken.

2. Die restlichen Erdäpfel schälen und roh in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben. Ca. 30 Minuten rasten lassen. Anschließend mit einem Leinentuch gut ausdrücken, so dass so gut wie keine Flüssigkeit mehr in der Masse bleibt.

3. Rohe und gekochte Erdäpfel miteinander vermengen und mit dem Weizengrieß, Erdäpfelmehl und etwas Salz vermischen. Die Stärke am Topfboden, die sich während des Kochens dort abgesetzt hat, hinzufügen und daraus einen geschmeidigen Teig herstellen.

4. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen ca. tischtennisballgroße Knödel formen. Salzwasser erhitzen und die Knödel in das kochende Wasser einlegen. Je nach Größe der Knödel ca. 15-20 Minuten im schwach wallenden Wasser ziehen lassen. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Traditionell werden Waldviertler Knödel zu Bratengerichten serviert. Sie können im Übrigen ganz nach Belieben auch mit Grammeln, Speck oder Fleischresten gefüllt werden.