Kartoffelknödel

Waldviertler Erdäpfelknödel sind eine beliebte Beilage für Schweinsbraten, Rindergeschmortes und Ragout.

1. Die Kartoffeln in Wasser kochen, schälen und noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken.
2. Stärkemehl, Salz, Grieß und Öl hinzugeben und etwa zwei Minuten zu einem glatten Teig mit den Händen verkneten.
3. Gleich große Knödel formen und in leicht wallendem Wasser ca. 25 Minuten kochen.
4. Mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben und sofort servieren.



Zubereitung: 60 min
Kochen: 30 min
Insgesamt: 90 min

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Mehlige Erdäpfel
200 - 250 g	Kartoffelstärke
50 g	Grieß
2 EL	Öl
1 TL	Salz

Video mit Kochanleitung und Tipps von Gaby Thaller auf
https://www.wurmhof.at/kartoffelknoedel-rezept