

Erdäpfelknödelteig

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Portionen: 4 Portionen

Zutaten:	Einheit
Erdäpfel mehlig (geschält, gewaschen)	1000g
Mehl (griffig)	250g
Grieß	50g
Butter	30g
Ei (M)	1 Stück
Salz und Muskatnuss gerieben	
Etwas Mehl zu bestauben der Arbeitsfläche	



Markus Leingruber www.spezialithek.at

- 1) Die Erdäpfel schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser garkochen.
- 2) Mit einem Siebschöpfer, die noch heißen Kartoffel aus dem Wasser nehmen oder abseihen und durch eine Kartoffelpresse auf ein Backblech drücken und gleichmäßig verteilen. Im Anschluss kaltstellen bzw. gut auskühlen lassen.
- 3) Die ausgekühlte Masse auf die Arbeitsfläche geben, die Butter in feine Stücke scheiden und mit den sämtlichen Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. (ohne Muskatnuss stattdessen mit etwas Vanille oder Zimt ist die Teigmasse perfekt für süße Knödel mit Fruchtfülle)
- 4) In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und großzügig salzen.
 - a) Für gefüllte Knödel: Die Masse circa 8mm dick ausrollen und mit einem 8cm Ring Kreise ausstechen. Die gewünschte Fülle aufsetzen und zu einem gleichmäßigen Knödel formen/verschließen. *Tipp: Wenn man die Fülle vorab zu kleinen Kugeln formt und als solche für 1-2 Stunden in den Gefrierschrank legt, lässt sich diese beim Füllen der Knödel einfacher verarbeiten.*
 - b) Als Beilage: Die Masse zu einer gleichmäßigen circa 8cm dicken Rolle Formen und einheitliche circa 1cm dicke Scheiben abscheiden und mit feuchten Händen zu Knödel ausarbeiten.
- 5) Die fertigen Knödel vorsichtig in das wallende Salzwasser einlegen. Zwischendurch kontrollieren ob die Knödel nicht am Topfboden ankleben. Gegebenenfalls vorsichtig lösen und kochen bis die Knödel oben aufschwimmen.
- 6) Zum Abschluss nach Geschmack in brauner Butter anbraten oder in Butterbrösel wälzen.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at