

## Erdäpfel Knödel

(Rezept von Stefanie Herkner - Zur Herknerin)



### Zutaten

- ca 1,2 kg-1,3 kg Mehligte Erdäpfel - für die Masse werden 1kg gekochte und geschälte Erdäpfel benötigt
- 250 g Kartoffel Mehl oder Maizena
- 2 Handvoll Grieß
- Salz
- Muskat
- 5 EL Öl

### Zubereitung

Erdäpfel kochen, schälen und abwiegen. Sie benötigen 1 kg gekochte und geschälte Erdäpfel. Die Erdäpfel pressen, solange Sie noch warm sind.

Mit allen anderen Zutaten vermischen und zu einem Teig verarbeiten.

Knödel rollen und in kochendem Salzwasser 15 Minuten zugedeckt kochen.