

**Aufgetischt im Mühlviertel
Donnerstag, 8. Dezember 2016**



Überbackene Erdäpfel-Speckknödel



Zutaten für 4 Personen:

1 kg mehliges Erdäpfel, 500g griffiges Mehl, 100g Weizengrieß, 3 Eier, Salz, 300g geräucherter Bauchspeck, eine kleine Zwiebel, Petersilie, 1/8l Obers, 1 Ei, Kräutersalz

Zubereitung

Die noch heißen geschälten Erdäpfel passieren oder durch eine Erdäpfelpresse drücken und mit allen Zutaten verkneten.

Den Bauchspeck würfelig schneiden, eine kleine Zwiebel fein schneiden mit fein gehackter Petersilie vermischen und kleine Knödel formen.

Vom Erdäpfelteig eine Rolle formen, 1 cm dicke Scheibe abschneiden und flach drücken. Speckknödel mit dem Teig einschlagen und in eine Pfanne mit Fett legen.

Im Rohr bei 180C° 30 Min. goldgelb backen, dann wenden. Ei, Obers und Kräutersalz vermischen und die Knödel übergießen. Das Ei stocken lassen und mit warmem Krautsalat servieren.