

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Grundrezept Erdäpfelmasse

Köchin: Nora Kreimeyer

Zutaten:

500g mehligke Erdäpfel
100g griffiges Mehl (plus extra zum verarbeiten)
50g Butter
3 Ei-Dotter
2 EL Maizena
Salz
Muskat

Zubereitung:

500 g Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser wie Püree-Erdäpfel weichkochen. Abgießen, kurz ausdämpfen lassen und im Anschluss durch die Presse drücken.

50 g Butter bzw. braune Butter/Nussbutter schmelzen.

Die Butter zur durchgedrückten Erdäpfelmasse geben, mit Salz und Muskat abschmecken. Im nächsten Schritt die Masse mit 3 Dottern, 100 g griffigem Mehl und 2 EL Maizena verkneten, eventuell mit Salz und Muskat nachschmecken.

Den Teig zu einer Rolle formen, abstechen und wie gewünscht, die Gnocchi, Schupfnudeln, etc. daraus formen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Einen großen Topf mit gut gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi, Schupfnudeln, Tascherl oder kleinen Knödel simmernd darin kochen.

Sie sind fertig gegart, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.