



Muehlviertler Mehlknödel

Zutaten:
Mise en place:

Zubereitung:

600 g mehliges Kartoffeln

Die Kartoffeln mit der Schale kochen.
Danach durch eine Kartoffelpresse drücken (geht auch mit der Schale) oder schälen und zerdrücken.

600g Mehl
1 TL Salz

Mehl und Salz hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten.
Aus dem Teig Knödel formen.

15-20 Minuten in siedenden Salzwasser leicht köcheln lassen.

Viel Spaß beim Nachkochen!