



© Salzburger Agrar Marketing/Elisabeth Eisl

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte
Suppen Vorspeisen und Salate Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Ingo Lugitisch

.....

Zutaten

.....

500 G Erdäpfel

.....

300 G Bierkäse

.....

120 G Mehl

.....

50 G Knödelbrot

.....

60 ML Wasser

.....

gehackte Petersilie

.....

Salz

.....

Butterschmalz zum Ausbacken

.....

Zubereitung

1. Die am Vortag, mit der Schale gekochten Erdäpfel, schälen und grob reiben.
2. Den Käse in kleine Würfel schneiden.
3. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und würzen.
4. Kleine Knödel formen, flach pressen und im heißen Butterschmalz auf beiden Seiten langsam goldbraun braten.

Am besten frisch mit grünem Salat servieren oder auch mit Rindsuppe!