

## Erdäpfelteig

### Zutaten:

500 g gekochte Erdäpfel, **mehlig**, geschält, in Stücken (**am Vortag in Schale gekocht!**)  
200 g Weizenmehl, griffig, etwas mehr zum Bemehlen  
50 g Weichweizengrieß  
1 ¼ TL Salz  
2 - 3 Prisen Muskatnuss, gemahlen

### Zubereitung:

1. Erdäpfel, Mehl, Grieß, Salz und Muskat in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Masse mit dem Spatel vom Mixtopfboden lösen.
2. Eidotter zugeben, mit dem Spatel gut unter die Erdäpfelmasse mischen und dann **1 Min./Teigstufe** kneten.
3. Erdäpfelteig in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen, danach beliebig weiterverarbeiten.

### Rezept für Erdäpfelnudeln:



Nach der Rastzeit den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und portionsweise zu daumendicken (ca. 1 - 2 cm) Strängen rollen.

Mit der Teigkarte ca. 3 cm große Stücke abstechen.

1 EL Butter und 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen und die Teigstücke portionsweise im heißen Fett bei mittlerer Hitze langsam goldbraun braten.

Dabei immer wieder vorsichtig wenden, so dass sie auf beiden Seiten knusprig werden. Sobald die erste Portion fertig ist, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warmhalten, bis alle fertig gebraten sind. Erdäpfelnudeln sofort servieren. Dazu passen Salate und ein Sauerrahm-Dip.