**„Knödeln“ – traditionell und neu**

**Erdäpfelteig für pikante und süße Knödel:**

300 g **mehlige** Kartoffeln, 100 g Mehl griffig, 30 g Grieß/Polenta, 1 – 2 Dotter, Salz, Pfeffer, Muskat, 20 g zerlassene Butter, **Tipp:** 50 g Topfen machen den Teig weicher und flaumig oder der Teig kann mit 1-2 EL. Kernöl anstelle von Butter grün gefärbt werden.

**Überguss für überbackene Knödel:** ¼ l Rahm oder mit Milch gemischt, 2 Eier

**Erdäpfelteig**: Die Erdäpfel waschen, kochen, schälen, und noch heiß auf das griffige Mehl und dem Grieß passieren. Die Butter über die gepressten Erdäpfel verteilen, den Teig würzen und mit dem Dotter flott zu einem Teig verarbeiten.

Eine Rolle formen, kleine Stücke abstechen, die vorgefrorene Fülle – mit bemehlten Händen – gut mit dem Teig umhüllen. Die Knödelhülle sollte nicht zu dick sein, es dürfen auch keine Löcher oder Luftblasen entstehen. Die Knödel drehen und in Mehl wälzen. Anschließen in viel Salzwasser schwimmend je nach Größe 8 - 10 Minuten kochen. **ODER**

Knödel in eine befettete Auflaufform legen bei 170° C knusprig backen bis sie hellbraun sind, mit Eiermilch übergießen und fertig backen bis sie stockt.

**Selchfleischfülle/Hascheefülle/Speckfülle/Leberkäsefülle:**

2 EL. fein gehackte Zwiebel mit einem Esslöffel Öl anbraten, überkühlen lassen, 250 g sehr fein faschiertes Selchfleisch (gewürfelter Speck, Haschee, faschierter Leberkäse - nicht zu mager oder Wurstreste) mit Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauch würzen, Zwiebel und fein gehackte Petersilie dazu geben, kleine Knöderl formen, anfrieren.

**Schafskäsefüllung:**

200 g gewürfelten Schafskäse zerdrücken, mit fein gehackten, getrockneten Tomaten und fein gehackten Spinat, Ruccola oder Kresse vermengen, mit Brösel festigen, in Kartoffelteig einhüllen und Knöderl formen, in Salzwasser (ca. 8 Minuten) kochen. Knöderl mit flüssiger Butter servieren.

**Variante**: Sämtliche Wildkräuter können im Frühling verwendet werden.

Gutes Gelingen wünscht die Schülerinnen vom Gastromanagement der LWBFS Andorf und Maria Sandberger – Gschaider