

© Salzburger Agrar Marketing/Elisabeth Eisl

Dauer: Mittel		
Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte		
Rategorie. I lauptspeisert Salzburger Generite		
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 Würferl 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!