

# Erdäpfelteig Grundrezept

## Zutaten für 4 Personen

1 kg Erdäpfel mehlig, in der Schale gekocht und geschält  
250 g Mehl griffig  
25 g Grieß  
1 Ei  
Prise Salz

## Zubereitung

- Erdäpfeln waschen, in der Schale kochen, noch heiß schälen und auskühlen lassen. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen, dann gelingt der Teig am besten. Die kalten Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse oder einen Fleischwolf pressen.
- Erdäpfel mit den restlichen Zutaten vermengen und alles gut verkneten. Sofort weiterverarbeiten.