

# Pinzgauer Erdäpfel-Nidei

## Zutaten für 4 Personen

- 1 kg mehligere Erdäpfel
- 200 g griffiges Mehl
- 50 g Grieß
- 50 g Butter
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss (gerieben)



	Zubereitung
1.	Mehlige Erdäpfel waschen. Mit der Schale in Salzwasser etwa 30 Minuten köcheln lassen. <b>Fertig? → „Schnittprobe“ machen!</b>
2.	Gekochte Erdäpfel schälen und noch warm in eine Schüssel pressen.
3.	Mehl, Butter und Grieß dazugeben.
4.	Ei aufschlagen, Sinnesprobe machen, zur leicht abgekühlten Erdäpfel-Masse dazugeben.
5.	Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und Erdäpfel-Teig flott verkneten.
6.	Arbeitsfläche bemehlen, den Teig in ca. 8 Stücke teilen und daraus fingerdicke Rollen formen. Mit der Teigkarte in ca. 1x1 cm große Stücke (daumengroß) teilen.
7.	Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Nidei rundherum goldbraun braten.
8.	Die Erdäpfel-Nidei mit Sauerkraut und einem Glas Milch servieren.

### GUT ZU WISSEN:

- Achte auf die Erdäpfel-Sorte: Mehligere eignen sich besser für Erdäpfelteig, Püree und Suppen. Speckige Erdäpfel verwendet man für Erdäpfelsalat, Brat-, Salz- oder Petersilienerdäpfel.
- Der Erdäpfel-Teig ist sehr vielfältig: Man kann zum Beispiel Gnocchi, Mohnnudeln oder Knödel daraus formen, für die süßen Speisen einfach die geriebene Muskatnuss im Teig weglassen!
- Ein wenig Grieß macht den Teig luftiger. Die Menge kann aber auch problemlos durch Mehl ersetzt werden (z. B. 250 statt 200 g Mehl).
- Der Teig soll flott verknetet werden, da er sonst zäh wird.
- Erdäpfel-Nidei sind ein typisches Gericht aus dem Pinzgau. Sie werden auch „**Dam-Nidei**“ genannt, da sie daumendick geschnitten werden.

### Sagt man eigentlich Erdäpfel oder Kartoffel?

Der „Atlas zur deutschen Alltagssprache“ gibt eine Übersicht, wo welcher Ausdruck verbreiteter ist: <http://www.atlas-alltagssprache.de/kartoffeln/>