

BAUCHSTECHERLE

Zutaten:

Für 4 Personen

300g Kartoffeln
400g Mehl
1 großes Ei
½ TL Muskat
1 geh. Eßl Salz
1 Prise Pfeffer
Fett zum Anbraten

Zubereitung:

Kartoffeln ungeschält in Salzwasser garen. Die Kartoffeln am besten noch warm pellen und zerstampfen. Das Püree mit Mehl, Ei, Muskat, Salz und Pfeffer in einer Schüssel zu festem Teige verarbeiten. Wenn der Teig zu sehr klebt, noch Mehl zugeben.

20 Minuten ruhen lassen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Salzwasser in großem Topf zum Kochen bringen.

Vom Teig jeweils handgroße Stücke abtrennen und mit bemehlten Händen zu Rollen von 2 – 3 cm Durchmesser rollen, diese in 2 – 3 cm breite Stücke schneiden. Diese zwischen den Händen rollen, in Mehl wenden und im kochenden Salzwasser portionsweise garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Herausnehmen, abtropfen lassen und im Butterschmalz anbraten.

Als Beilage servieren.