

Erdäpfel Nidei

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

1 KG	Kartoffeln
	Salz
250 G	Mehl
2	Eier
2 EL	Butterschmalz

Zubereitung

1. Die Kartoffeln (Erdäpfel) schälen, kochen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche pressen.
2. Etwas salzen, Eier und Mehl dazugeben.
3. Gut durchmischen und zu einem schönen Teig verkneten.
4. Danach zu einer dicken Rolle formen und kleine, daumendicke Stücke abscheiden, die man zu sogenannten "Nidei" formt.
5. Die "Nidei" in der Bratpfanne im heißen Butterschmalz auf allen Seiten braun braten lassen.