

Eberinnudeln

Caritas-Altenheim St. Nikolaus, Spalt

Zutaten

1 kg Kartoffeln
1 Ei
2 EL Mehl
 Salz, Muskat, Fett zum Braten

Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, erkalten lassen, Ei, Mehl, Gewürze darunter mengen, abschmecken. Aus dem Teig fingerdicke Würstchen formen und sofort im schwimmenden Fett in der Pfanne goldgelb braten. Heiß servieren.

Tipp

Dazu passt besonders gut Blaukraut.