

TANN
HEIMER
TAL*

Erdäpfelbolla



© Hofladen beim Käthrer

*Mein ich genieße die lokale Küche Tal

Rezept

Erdäpfelbolla

Für dieses Gericht gibt es verschiedene Namen und Formen. In manchen Familien ist diese Köstlichkeit dünner und heißt Erdäpfelnudla. Beim Käthrer haben die fritierten Kartoffelteig Teilchen eine runde, dickere Form und werden „Erdäpfelbolla“ genannt.

Zutaten:

0,5 kg Kartoffeln
150 - 250 g Mehl*
2 Eier
Öl zum backen

* Die Mehlmenge hängt von der Güte der Kartoffeln ab. Bei speckigen oder alten Kartoffeln braucht man mehr Mehl als bei mehligem oder frischem.

Zubereitung:

Die Kartoffeln werden gedämpft, geschält und noch heiß durch die Kartoffelpresse gedrückt. Etwas abgekühlt mit den übrigen Zutaten rasch zu einem Teig vermengt, der sofort weiterverarbeitet werden muss. Aus dem Kartoffelteig werden kleine Röllchen geformt, die in heißem Butterschmalz auf allen Seiten gebacken werden.

... dazu schmeckt am besten Apfelkompott oder Apfelmus

Rezept

TANN
HEIMER
TAL*

