

Kartoffellaibchen

Zutaten:

800 g Kartoffeln, mehlig
2 Stk Zwiebel
2 Stk Knoblauchzehen
50 g Butter
200 g Weizenmehl
1 Stk Ei
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
200 ml Öl zum Braten



Zubereitung

Die Kartoffeln in Wasser oder Dampfgarer bissfest kochen und schälen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Die geschälte Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Butter, Mehl, Ei, Zwiebel und Knoblauch vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu einem Teig vermengen. Nicht zu lange kneten! Den Teig zu einer 5 cm dicken Rolle formen. Danach Scheiben mit je 1 cm Stärke abschneiden und mit bemehlten Händen zu Laibchen formen. Die Laibchen vor dem Braten in Semmelbröseln wenden, das sorgt für eine besonders knusprige Oberfläche. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen darin beidseitig goldbraun backen. Nicht zu früh wenden, damit eine schöne Kruste entsteht!

Dazu passt gut warmer Krautsalat.



Gemüse

