



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte

Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

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.

Dazu serviert man klassisch Sauerkraut oder, wer es lieber süß haben will, bestreut die Nidei mit Staubzucker.