

Erdäpfelbolla



Erdäpfelbolla

Für dieses Gericht gibt es verschiedene Namen und Formen. In manchen Familien ist diese Köstlichkeit dünner und heißt Erdäpflnudla. Beim Käthrer haben die fritierten Kartoffelteig Teilchen eine runde, dickere From 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 mehligen oder frischen.

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







· www.tannheimertal.com · Rezepte Erdäpfelbolla