

# Erdäpfelwuzerl von der Schwiegermama

**70dkg mehlig Kartoffeln gekocht**

**300 g Mehl (griffig)**

**6 dkg Butter (weich)**

**1 Ei (Dotter)**

**1 gestrichenen TI Salz**

**etwas Muskatnuss frisch gerieben**

## **Zubereitung:**

Die Erdäpfel kochen, schälen und ausgedämpften lassen, dann die Presse drücken.

Dann das Mehl, Salz, Muskat, Butter und das Eigelb rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.

Auf einem Teller mit einem leicht feuchten Geschirrtuch abdecken und ca. ½ Stunde rasten lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3 ca. 4 cm dicke Rollen formen, ca. 2 cm lange Stücke abschneiden, zwischen den Händen rollen und die Enden spitz zulaufen lassen.

Diese entweder in kochendes Salzwasser geben und 8-10 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen, und dann in Butterbröseln wälzen Staubzucker darauf und Kompott (es passt jedes, aber am besten ist selber gekochtes Apfelkompott) oder Apfelmus dazu geben. So mag ich sie gerne.

Meine Schwiegermutter gibt sie in die Pfanne in halb Butter halb Öl und langsam knusprig braten.

Dazu gibt's gedünstetes Sauerkraut, (ein Stück Schwarte vom Selchspeck mitdünsten nicht vergessen) wegen dem Geschmack.

Ich wünsche guten Appetit!