

Dauer: Mittel		
	Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte	
	Vegetarisch	
Saison: Ganzjährig		
	Für: 4 Personen	
Varfasskussa Calabuma adama alu		
	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.