



© Salzburger Agrar Marketing

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.