

DAUMNIDEI MIT SAUERKRAUT



Zubereitung

Die Kartoffeln weichkochen, schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Ei, etwas Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss dazugeben. Alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer fingerdicken Wurst ausrollen. Nun mit einer Teigkarte daumengroße Stücke abschneiden und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz beidseitig goldbraun backen.

TIPP: Am besten schmecken die Daumnidei mit einem Glas Milch.

Zutaten

500 g Kartoffeln
1 Ei
150 g Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat
Butter zum Anbraten

Sauerkraut als Beilage

„Daumnidei“ with sauerkraut

Ingredients

500 g potatoes, 1 egg, 150 g flour, salt, pepper, nutmeg, butter for frying, sauerkraut as a garnish

Preparation

Boil the potatoes until soft, peel and press through a potato ricer while still hot. Add the flour, egg, a little salt, pepper and grated nutmeg. Knead everything into a smooth dough with your hands and roll out into a finger-thick sausage on a floured

work surface. Now cut off thumb-sized pieces with a pastry cutter and fry in a pan with hot clarified butter until golden brown on both sides.

TIP: The Daumnidei taste best with a glass of milk.