

FRÄNKISCHE TAPAS



Bauchstechala

Zutaten:

750 g gekochte Kartoffeln

3 Eier

4 EL Mehl

Butterschmalz zum Rausbacken

Salz und Muskatnuss

Zubereitung:

Die fertig gekochten Kartoffeln gut zerdrücken oder durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl und Eier hinzugeben und gut vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

In der Pfanne Butterschmalz erhitzen, den Teig zu kleinen Kugeln formen und in der Pfanne zu Fladen drücken. Auf beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Oder man formt fingerdicke Nudeln aus dem Kartoffelteig und brät sie ebenfalls in einer Pfanne von allen Seiten goldbraun an

Zu Bauchstechala ist man gerne Apfelbrei, Zwetschgenkompott, oder nur mit Zimt und Zucker bestreut.

Es geht aber auch deftig mit Sauerkraut, Speck und Zwiebeln, oder als Beilage zu Gebratenem.