



Kartoffelzwuler

| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|-------|------------------------|--|
| 1 kg | Kartoffeln festkochend | 1. Kartoffeln weich kochen und schälen und abkühlen lassen, am besten über Nacht. |
| 150g | Dinkelmehl | 2. Am nächsten Tag Kartoffeln mit einer feiner Gemüsereibe oder der Küchenmaschine reiben. |
| | Salz | 3. Geriebene Kartoffeln salzen und mit Dinkelmehl abbröseln. Es sollten trockene Brösel sein ähnlich wie Streußel. Ggf. noch etwas Mehl zugeben. |
| | Butterfett | 4. Die Kartoffelbrösel in einer Pfanne mit heißem Butterfett langsam goldbraun ausbacken. |
| | | Dazu passt Apfelmus, Sauerkraut oder ein grüner Salat. |

Viel Spaß beim Zubereiten wünscht

Margarete Stöger

staatl. gepr. hauswirtschaftliche Betriebsleiterin