

LECKERES
AUS DER REGION

FISCH

FLEISCH

VEGETARISCH

VEGAN

TOP-REZEPT FÜR BIS ZU 4 PERSONEN:

PINZGAUER NIDEI



UNSER SERVIERTIPP:

Für Vegetarier: mit Sauerkraut
Für Fleischesser: mit Speckkraut
oder zu einem Rinderfilet oder Wild

PINZGAUER NIDEI

ZUTATEN

- 500 g Erdäpfel (siehe Vorbereitung)
- 1 Priesen Muskatnuss
- 120 g Mehl
- 2 Eidotter
- 40 g Butter
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Vorbereitung:

- Die Erdäpfel ungeschält am Vortag kochen.
 - Die Butter frühzeitig weich werden lassen.
-
- Die am Vortag gekochten Erdäpfel werden geschält und mit der feinen Kartoffelreibe gerieben. Danach Salz, Muskatnuss und Mehl locker untermischen.
 - Die weiche Butter und das die Eidotter dazugeben und rasch zu einem Teig kneten. Tipp: Ist der Teig zu fest, gehört noch etwas Milch dazu. Ist er zu weich, wird noch etwas Mehl beigemischt.
 - Danach werden aus dem Teig größere Stücke abgeschnitten und auf Mehl zu daumendicken Rollen ausgerollt.
 - Die Nidei werden gut 1 cm lang abgeschnitten und in der Pfanne mit Butterschmalz langsam herausgebraten.