

Kartoffel- krapfen



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Teig:

- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 800 g ERNTEKRONE Kartoffeln
- 200 g BIO SONNE Berghüttenkäse
- 100 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 100 ml Wasser
- 50 g LANDFEIN Butter
- ½ TL Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
-
- FRISAN Butterschmalz
(zum Ausbacken)

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Kartoffeln mit Schale weich kochen, nur kurz abkühlen lassen, schälen und warm halten.
2. In der Zwischenzeit den Käse fein reiben.
3. Für den Teig die Butter zusammen mit Wasser in einem Topf aufkochen, nach und nach das Mehl einrühren.
4. Den entstandenen Teigklumpen mit einem Holzlöffel immer wieder an den heißen Topfboden drücken, bis sich eine helle Schicht bildet, und im Anschluss kurz abkühlen lassen.
5. Dann die Eier mit einem Schneebesen oder der Küchenmaschine untermengen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
6. Die noch warmen Kartoffeln durch eine feine Kartoffelpresse geben und alles unter den vorbereiteten Brandteig mengen.
7. In der Zwischenzeit das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen.
8. Zum Schluss noch den geriebenen Käse und die Gewürze gründlich untermischen.
9. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einem langen Strang rollen und mit dem Messer in mundgerechte Nocken portionieren.
10. Die Kartoffelkrapfen in mehreren Etappen im heißen Fett goldbraun ausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen – lauwarm servieren.