

KARTOFFELLOBELEN (KARTOFFELLAIBCHEN)

Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: ca. 1,5 Stunden

1 kg Kartoffel
2 Eier
1 EL Butter
1/2 Zwiebel
1 cm dicke Scheibe Speck (optional)
2 EL Petersilie
250-300 g griffiges Mehl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Rapsöl

1. Die Kartoffel ein paar Stunden oder am Tag vorher in der Schale weich kochen.
2. Den Zwiebel fein hacken und in einem Esslöffel Butter glasig dünsten. Den Speck in kleine Würfel schneiden und die Petersilie fein hacken.
3. Die gekochten Kartoffel schälen und mit der Kartoffelwiege bzw. der Kartoffelpresse zerdrücken. In der Mitte eine Mulde machen und die Eier hineinschlagen. Die Gewürze, den Zwiebel, den Speck und die Petersilie dazugeben und zum Schluss das Mehl, beginnend mit 250 g, dem Teig beimengen. Alles mit den Händen zu einem weichen, klebrigen Teig kneten und eine breite Rolle formen. Je nach Kartoffelsorte ev. noch etwas Mehl hinzufügen. Der Teig sollte aber klebrig sein. Dabei etwas Mehl unter und auf die Kartoffelteigrolle geben, damit sie leichter zum Formen geht.
4. Mit einem Messer ca. 1 cm breite Scheiben herunterschneiden und mit bemehlten Händen kleine Laibchen formen. Diese auf die bemehlte Arbeitsfläche legen und gegebenenfalls mit einer Gabel noch etwas platt drücken.
5. Nun die Kartoffellaibchen in einer Pfanne mit Rapsöl langsam von beiden Seiten goldbraun backen. Pro gefüllter Pfanne dauert dies ca. 10-15 Minuten. Achtung: Nicht zu wenig Öl zum Braten verwenden, sonst hängen die Laibchen in der Pfanne an. In der Zwischenzeit einen Teller mit Küchenrolle belegen und im Backrohr oder einer Wärmeschublade warm halten. Wenn die ersten Kartoffellaibchen fertig sind, diese auf den Teller um Abtropfen geben und in der Zwischenzeit warm stellen. Den Vorgang wiederholen bis alle Laibchen heraus gebacken sind.
6. Die Kartoffelloabelen mit Sauerkraut und Apfelmus servieren.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Kochen!

Deine friedarosa