



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Badische Herdepfelkiächli

Zutaten:

- 800 g Mehlig kochende Kartoffeln
 - 2 Eier
 - 3 EL Paniermehl
 - 5 EL Haferflocken
 - 1 EL gehackte Paprika
 - 1 Zwiebel in kleine Würfel
 - 1 EL Öl
- Salz, weißer Pfeffer und Muskat nach belieben
- Butterschmalz zum ausbacken

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Die gewaschenen Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen und wieder gut auskühlen lassen (am besten bereits am Vortag).

Die Zwiebeln in heißem Öl anschwitzen und wieder auskühlen lassen. In der Zwischenzeit, die Kartoffeln schälen und durch die Presse drücken.

Eier, Mehl, Haferflocken, Gewürze, Petersilie und die Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und gut vermischen.

Die Kartoffelmasse zu Plätzchen formen und in einer gut erhitzten Pfanne mit etwas Butterschmalz auf beiden Seite goldgelb brate.

Mein Tipp:

Schmeckt auch als vegetarisches Gericht mit Apfelmus und grünem Salat