



## **PINZGAUER NIDEI**

nach Rezept der ForsthausgutKÜCHE

### **ZUTATEN**

- 500 Gramm Erdäpfel (am Vortag in der Schale gekocht)
- 120 Gramm Mehl
  - 2 Eidotter
  - 40 Gramm Butter
  - Muskatnuss
  - Prieser Salz

### **ZUBEREITUNG**

- 1** Kartoffeln schälen, fein reiben und mit Salz, Muskatnuss und Mehl locker vermischen.
- 2** Eidotter einrühren und schnell zu einem weichen Teig verkneten. (Dauert das zu lange, wird der Teig durch die Kartoffelstärke klebrig.)
- 3** Aus dem Teig daumendicke Rollen formen und davon ca. 2 cm breite Stücke – die Nidei – abstechen.
- 4** In heißer Butter rundum kräftig anbraten.

### **INGOS TIPP**

Die Nidei heiß mit Sauerkraut und einem Glas Milch genießen.