

# PINZGAUER NIDEI

NACH REZEPT VON KÜCHENCHEF INGO LUGITSCH

## ZUTATEN

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

## BACKANLEITUNG

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

## INGOS TIPP

Die Nidei heiß mit Sauerkraut und einem Glas Milch genießen.