

## Kartoffelküchlein von salida

Mengen für 10 Personen

Kartoffelküchlein mit Variationen, im Ofen gebacken..

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 1.9 kg Kartoffeln mehligkochend | weich kochen, schälen, durchs Passe-Vite treiben  |
| 3.0 Stück Eier                  |   |
| 15 g Salz                       |   |
| 5.0 g Pfeffer                   |   |
| 5.0 g Muskatnuss                |   |
| 75 g Mehl                       | zu der Kartoffelmasse geben, alles gut mischen  |
| 50 g Butter                     | Kartoffelmasse mit nassen Händen zu runden Plätzchen formen, in Paniermehl rollen, mit geschmolzener Butter bestreichen und bei 220 Grad ca. 15-20 Minuten backen |

Varianten:

- 190 g Schinken und 190 g Emmentaler fein schneiden und in Grundmasse mischen
- 10 Tranchen Speck, 1 grosser Lauch in Bratpfanne braten und in Grundmasse mischen
- 2 Bunde Petersilie, 2 Bunde gemischte Kräuter (Thymian, Schnittlauch, Basilikum, Rosmarin...) mit der Grundmasse mischen