

Kartoffelküchlein von Retu

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