

Rezept

Südtiroler Erdäpfelblattlen mit Kraut

Ein Rezept von Südtiroler Erdäpfelblattlen mit Kraut, am 20.04.2024

Zutaten

600 g mehliges Kartoffeln	2 Eigelb (M)
1 EL zerlassene Butter	250 g Mehl
Salz	Öl zum Backen
500 g Sauerkraut gekocht	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Kartoffeln kochen, passieren und auskühlen lassen. Dann Eigelb, die zerlassene Butter, das Mehl und Salz dazugeben und zu einem Teig verkneten.

2. Den Teig etwa 2 mm dick ausrollen und 6 cm große und viereckige Blätter (Quadrate) ausstechen oder schneiden und auf ein Tuch geben.

3. Die Teigblätter schwimmend in heißem Öl ausbacken bis sie goldgelb sind. Auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen und mit dem Sauerkraut heiß servieren. Die Familie Huber wünscht gutes Gelingen!