

Kartoffellaibchen

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	1 Prise(n)
Kartoffeln / Erdäpfel	10 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	3 EL (Esslöffel)
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Sonnenblumenöl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen, zerstampfen, würzen,

mit Mehl verkneten, Rolle formen, in gleich große Stücke teilen und Laibchen formen

Öl in der Pfanne erhitzen, Laibchen goldbraun braten, fertig.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-374-Kartoffellaibchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at