

## Kartoffelblattlen (Für 4 Personen)

Teig                    300 g Kartoffeln, mehlig  
                              1 Eigelb  
                              1 EL Butter zerlassen  
                              100 g Mehl

Würzmittel            1 TL Anis  
                              Salz

Weiteres                Backfett zum backen



- Die Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und im Salzwasser kochen, abseihen und etwas ausdampfen lassen.
- Die Kartoffeln passieren und mit dem Eigelb und der Butter vermischen und erkalten lassen.
- Das Mehl, den Anis und das Salz unter die Kartoffelmasse kneten, den Teig rasch ausrollen und (1-2 mm dick), mit einem Teigroller kleine Rechtecke schneiden oder rund ausstechen, dann in heißem Fett schwimmend backen und servieren.

Gartemperatur Backfett:    180 Grad

Garzeit Kartoffeln:            etwa 30 Minuten

Frittierzeit:                    2 Minuten

### Tipp

- Als eigenständiges Gericht isst man Kartoffelblattlen mit Sauerkraut.

