

# Altenberger Striezel (Kartoffelstriezel)

*Zutaten (für 4-5 Personen)*

1 kg mehligere Kartoffeln  
3 Eier  
1 Prise Muskat  
1 Prise Pfeffer  
1 TL Salz  
ca. 500 g Mehl

*Zubereitung*

Kartoffeln kochen, schälen und heiß durchpressen, danach ausdampfen lassen. Das kann schon Stunden vorher erledigt werden.

Die erkaltete Kartoffelmasse mit den restlichen Zutaten verkneten und soviel Mehl dazugeben, bis kein Teig mehr an den Händen kleben bleibt.

Aus dem Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dicke Würstchen formen und in Öl in einer Pfanne ausbacken. Mit dunkelbrauner Kruste und ganz am Schluss ein paar Salzkörner darüber sind sie am besten.

Kartoffelstriezel ist ein traditionelles Wintergericht, bei dem man alte, schrumpelige Kartoffeln bestens verwerten kann.

*Guten Appetit!*

**Regional genießen:** Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

