

Kartoffelwurst

Zutaten

500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe
1 TL Salz
1/4 l lauwarme Milch
300 g Kartoffeln
Salz, Muskatnuss

Zubereitung

Aus Mehl, Hefe, Salz und Milch einen Hefeteig herstellen und gehen lassen.

Die Kartoffeln schälen, kochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Sobald die Kartoffelmasse etwas abgekühlt ist mit Hefeteig verkneten und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Teig nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig Würste (ca. 10 x 3 cm) formen und nochmals gehen lassen. Würste in schwimmendem Fett herausbacken.

Kartoffelwürste warm mit Apfelmus, Sauerrahmdip oder als Beilage zum Braten servieren.

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!

