

Bauza

Zutaten (für 4 Personen)

200 g Mehl
1 kg mehligte Kartoffeln
Salz
Muskatnuss
1 Ei
80 g Fett

Zubereitung

Kartoffeln dämpfen und durch die Kartoffelpresse drücken. Am besten über Nacht stehen lassen oder wenigstens ein Weile, bis der Teig kalt ist.

Mehl, Salz, Muskat und Ei zu den Kartoffeln geben und den Teig gut durchkneten. Fingerdicke Nudeln rollen (= schupfen), in kochendes Salzwasser geben, einmal aufkochen lassen, abgießen und dann in heißem Fett bräunen.

Wer mag, kann die Bauzen, nachdem sie aus dem kochenden Wasser genommen wurden, in Sesam wenden.

Dazu passen Sauerkraut und Schweinsbratwürste oder Apfelmus.

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!

