



Butter-Kartoffel-Nockerln

6 Portionen

250 g Kartoffeln

200 g weiche Butter

250 g Mehl

etwas Mehl zum Bearbeiten

2 Eier

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Kartoffeln mit Schale kochen (am besten am Vortag), pellen und fein raspeln

Die Butter schaumig rühren. Zuerst das Mehl, dann die Eier, dann die Kartoffeln mit einem Kochlöffel unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Auf der bemehlten Arbeitsplatte aus dem Teig gut daumendicke Rollen formen und diese in Stücke von 2 cm Länge schneiden. In einem breiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Nockerln vorsichtig hineingeben und sobald das Wasser wieder kocht, den Herd ausschalten. 10 Min. ziehen lassen, die Nockerln mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und sofort servieren.