

Maluns

800 g Gschwellti vom Vortag

Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben.

200 g Mehl

1 TL Salz

Mehl und Salz begeben und gut mischen.

100 g Butter

Butter in der Bratpfanne warm werden lassen, Kartoffelmasse begeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden und Rühren hellbraun braten, bis sich Kügelchen bilden.

Maluns mit Kompott, Apfelmus oder auch einem Stück Käse servieren.

steiertich