

Rezept „Guten Morgen Österreich“

Daumnidei

Rezept von Bäuerin Barbara Aschaber

Zutaten für 4 Personen:

ca. 500 g Kartoffeln

ca. 250 g Mehl

1 Ei

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Butterschmalz und Öl zum Herausbacken

Sauerkraut als Beilage

Zubereitung:

Die Kartoffeln am besten am Vortag kochen und schälen. Anschließend mit einer Kartoffelpresse fein reiben. Geriebene Kartoffeln mit Mehl und Ei verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Teig kneten, halbieren und jeweils zu einer Rolle formen. Daraus kleine, daumengroße Portionen abschneiden und am besten direkt in der heißen Pfanne heraus backen. Einmal wenden, bis die Daumnidei goldbraun gebacken sind. Nach Tiroler Tradition mit Sauerkraut und einem Glas Milch servieren.