

Maluns

Maluns

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [17.09.2025](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten für 4 Personen:

Maluns

500 g mehlig kochende Kartoffeln

180–200 g Mehl (je nach Mehligkeit der Kartoffeln)

Salz und Pfeffer

100 g Butter

Zubereitung

1. Für die Maluns die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser kochen, $\frac{3}{4}$ garen und auskühlen lassen. 2 Tage an einer kühlen Stelle stehen lassen. Danach schälen und mit einer Röstiraffel reiben.
2. Kartoffeln mit Mehl, Salz und Pfeffer mischen, mit der Hand leicht verkneten und zu kleinen Kugeln reiben.
3. Nach und nach in einer Teflonpfanne mit Butter 10–15 Minuten (nicht zu heiss!) goldgelb anbraten. Stetig rösten und schwenken.
(Können auch vorgebraten werden.)