Maluns

Maluns

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: <u>17.09.2025</u>

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, ¾ 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.)

1/1