



Benötigte Zutaten

350 g	mehlige Kartoffeln
250 g	Mehl
2 Stück	Eier
1 Prise	Salz
1 EL	Premium Alpenmilch
150 g	Premium Teebutter

Pinzgauer Nidei mit Sauerkraut

Anleitung

1. Kartoffeln kochen, auskühlen lassen und fein reiben oder durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Kartoffeln, Mehl und Salz mit den Eiern und der Milch mischen und zu einem glatten Teig kneten.
3. Eine Rolle formen und ca. 3 cm dicke Scheiben abschneiden. Daraus die „Nidei“ formen.
4. Butter in einer Pfanne zerrinnen lassen und die Nidei von allen Seiten darin bräunen. Typisch dazu ist im Pinzgau das Sauerkraut.

Das ist auch der Teig für Mohnnudeln – dafür kommt zum Teig noch gut ein 1 EL Butter und die Nidei werden nicht gebraten sondern 10 Minuten gekocht und mit einem Mohn-Zucker Gemisch bestreut.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten