

KARTOFFELNOCKEN, WIE SIE LUDWIGS VATER LIEBTE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	12	Kartoffeln (mehlig kochend)	Bürsten, schälen, waschen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und noch heiß mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
2	50-60 g	Butter	In einer breiten Pfanne zerlassen.
3	Die ganze	Kartoffelmasse	In die Pfanne geben und unter ständigem Rühren kurz durchrösten.
4	Nach Geschmack mit	Salz, weißem Pfeffer und Muskat	Würzen.
5	2	Eier	In einer Schüssel aufschlagen und gut verquirlen. Die Eier unter die Kartoffelmasse ziehen.
6	50 g	Butter	In einer zweiten Pfanne erhitzen.
7	Esslöffelweise	Kartoffelnocken	Von der Masse abstechen und in der Pfanne rundum unter Wenden goldbraun braten. Bei Bedarf noch Butter zufügen, damit die Nocken nicht am Pfannenboden kleben bleiben können.