Polnische Kopytka

Zutaten

Für 4 Personen:

500 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

200 g Weizenmehl

2 Eier

Salz

100 g Butter

50 g Paniermehl

30 g Zucker

Zubereitung

---------- 1 ----------

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser weichkochen (ca. 25-30 Minuten). Die noch warmen Kartoffeln pellen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz würzen und mit Mehl und Eiern zügig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

---------- 2 ----------

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in vier Teile teilen und zu gleichmäßigen Strängen rollen (ca. 1,5 cm dick). Anschließend mit einem Messer oder einer Teigkarte ca. 2 cm große Teigstücke von den Strängen schräg abschneiden.

---------- 3 ----------

Die Kopytka in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann die Temperatur herunterstellen und 2 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abkühlen lassen, ohne dass sie zusammenkleben. Es ist auch möglich, sie in kaltem Wasser abzuschrecken.

---------- 4 ----------.

Butter und Paniermehl in einer Pfanne goldbraun werden lassen. Zügig von der Hitze nehmen und die Kopytka damit übergießen. Mit Zucker oder Salz würzen und warm servieren.

Herausgeber
Hope Media Europe e.V.
Sandwiesenstraße 35, 64665 Alsbach-Hähnlein