

Kartoffeltäschli mit Appenzellerfüllung



Zutaten für 8 Personen:

- 1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 80 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

- 3 Eier
- 300 g Mehl
- 300 g Appenzeller, in kleine Würfel geschnitten

- etwas Bratbutter
- etwas Mehl zum Kugeln formen

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und im Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen.

Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln etwas ausdampfen lassen, bis sie weisslich und trocken sind.

Kartoffeln durchs Passe-vite in eine Schüssel passieren.

Butter unterrühren.

Die Masse würzen und abkühlen lassen.

Die verklopften Eier und das Mehl unter die Masse mischen.

Eventuell etwas mehr Mehl einmischen, bis die Kartoffelmasse fest und formbar ist.

Zu 16 Kugeln formen, etwas flach drücken, Rand dabei etwas hochziehen.

Die Käsewürfel in der Mitte der Kugeln verteilen und mit dem Teig umschliessen.

Mit etwas Mehl zu ca. 2 cm dicken Tätschli formen.

Tätschli in einer vorgeheizten Bratpfanne mit Bratbutter portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig langsam goldgelb braten, warm stellen und noch etwas ziehen lassen.