Maluns

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln, ungeschält, mittelgross bis gross
- 1 EL Salz, Pfeffer aus der Mühle und Streuwürze
- 200 g Weissmehl
- 1 dl Erdnussöl
- 50 g Kochbutter

Zubereitung

- Kartoffeln mit der Schale mindestens 24 Stunden vor der Zubereitung in Salzwasser sieden.
- Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben.
- Mehl und Gewürze daruntermischen. Ganze Masse von Hand über längere Zeit vermischen respektive reiben, bis sich kleine Klösschen bilden.
- Öl und Hälfte der Butter in eine gut gleitende Bratpfanne geben. Wenn das Fett bei mittlerer Hitze heiss ist, die Kartoffelklösschen beigeben und mit zwei Holzspachteln beständig vermengen, bis die Masse krümelig und goldbraun ist. Am Schluss restliche Butter beifügen.
- Dazu serviert man Alpkäse sowie Apfelmus oder Preiselbeerenkompott. Traditionell wird dazu Milchkaffee getrunken.