

Kartoffel-Nester

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, fest 1 Ei 1 kg Fett
Mehl, Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln und mit dem Ei, etwas Mehl, Salz und Pfeffer vermengen. In einem kleinen Metallsieb die Kartoffelmasse nestförmig ausstreichen und ein zweites Metallsieb zum fixieren darauf setzen und bei 170 Grad goldbraun frittieren. Die fertigen Kartoffelnester auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten.

Johann Lafer am 24. Oktober 2008