

Geheirate bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mehl, 3 mittelgroße Eier, 300 gr Kartoffel, 200 gr Dörrfleisch, 1 Prise Salz, 2 Prisen Pfeffer, 3 Scheiben Weissbrot, 200 ml Sahne, ml Sprudel oder Wasser.

Die Vorbereitungen:

Weissbrot, Dörrfleisch und Kartoffeln in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Das Mehl und die Eier in eine Schüssel geben, mit Sprudel oder Wasser verrühren bis ein zäher Teig entsteht. Den Teig mit einem Teelöffel in kochendes Wasser geben, ca 10min quellen lassen. Die Kartoffelwürfel gar kochen und dann abwechselnd 1 Lage Klößchen und eine Lage Kartoffeln in eine Schale füllen. Anschließend Dörrfleisch anbraten, die Sahne über das Dörrfleisch gießen und alles über die Geheiraten geben. Das Weissbrot in der Pfanne mit Butter anbraten und darüber verteilen. Fertig!