

Bio Bubespitzle


Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02871

Zutaten für 10 Personen:

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
Bio	Kartoffeln ganz ungeschält	465038	1.200 g
Bio	Eier	530200	8 Stück
Bio	Pfeffer	586772	4 g
	Mehl Type 405	1458	140 g
	Steinspeisesalz mit Jod	78863	8 g
	Trinkwasser		

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Die Eier und Salz unterheben, bis eine Masse entsteht.
3. Nach und nach das Mehl unterkneten, bis der Teig nicht mehr klebt und sich gut formen lässt.
4. Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Sieden bringen.
5. Aus dem Teig Stränge kneten, daraus fingerdicke Streifen formen und zwischen den Händen kleine Würstchen mit spitzen Enden formen.
6. Nach ca. 10 Minuten Ziehzeit sind sie gar. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben
7. und auf ein Backblech legen.

* Nur national verfügbare Artikel.