

Narrenbälle

Zutaten:

20 mehlig Kartoffeln
4 Eier
Salz
geriebene Muskatnuss
frische Petersilie
einige Löffel Mehl

Zubereitung:

Gekochte Kartoffeln vom Vortag schälen, durch ein grobes Sieb reiben und kräftig salzen. Muskatnuss und Eier, gehackte Petersilie und ca. 4 bis 5 EL Mehl hinzugeben. Einen trockenen Teig kneten, der sich von der Schüssel löst. Mit nassen Händen kleine Klöße formen und diese in siedendes Wasser geben. Die Narrenbälle passen zu einem kräftigen Stück Fleisch, schmecken aber auch nur mit einer guten Soße vorzüglich.