

Baunzen – alias gerettete Gnocchi

Das sollten eigentlich Gnocchi werden, aber ich war etwas übermütig mit der Mehlmenge und meinte dass würde mit 200 g Mehl schon gehen so gut wie sich der Teig anfühlt, aber na ja: die erste Charge Gnocchi hat sich dann im Salzwasser in so eine Art Kartoffelschwamm verwandelt und war nicht wirklich essbar. Zum Glück ist mir ein Essen aus Kindertagen eingefallen nämlich Baunzen: gebratene Kartoffelteigstückchen, eigentlich dicker als Gnocchi (weil Baunze ist was Kurzes, Dickes) aber wer weiss das schon hier ☐.

Kartoffelteig für Baunzen (4 Portionen, 45 Minuten)

- 1.2 kg mehlig Kartoffeln
- 200 g Knöepflimehl (Semola, Hartweizendunst) (für Gnocchi doch 300 g!)
- 1 Ei
- Butterschmalz zum Braten
- Salz zum Bestreuen





Die Kartoffeln in der Schale kochen und heiss schälen. Noch warm durch die Kartoffelpresse drücken und mit dem Mehl bestauben. Das Ei darüber schlagen und mit einer Teigware oder Holzkeule vermischen und rasch zu einem Teig zusammenfügen. Nur am Schluss wenig mit der Hand Kneten, langes Kneten haben Kartoffelteige nicht gern.

Dann mit wenig Mehl 1 cm Rollen (2 cm wären besser für Baunzen!) formen und in 2 cm lange Stücke schneiden.

in 2-3 Portionen in Bratbutter goldbraun braten und mit Apfelmuss oder Sauerkraut und Salat servieren. Das ist aber auch eine hübsche Beilage zu kurzgebratenem Fisch oder Fleisch.

Und die Kinder fanden es ein tolles Essen und ich auch.