

Bauzen



- 8 – 10 Kartoffeln* waschen, nicht schälen und 30 Minuten lang gut durchkochen lassen. Sind die Kartoffeln fertig, H₂O abgießen und etwas stehen lassen. Dann schälen und fein reiben; mit
- einem TL Salz* verkneten. Pro Kartoffel
- einen gehäuften EL Mehl* gut verkneten.
- Ein Ei* dazukneten. Von dem weiß-gelben Teig kleine Portionen zu kleinen Röllchen formen.
- Wichtig:** *Nicht mehr nachmehlen!* Wenn alle Bauzen geformt sind, in einem möglichst großen Topf
- H₂O* zum Kochen bringen.
- Einen TL Salz* zugeben, die Bauzen einlegen. Ca. 2 Minuten kochen lassen. Die Bauzen sind erst fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausfischen. In einer großen Pfanne
- Butter* auslösen, die Bauzen langsam rösten. Während dem rösten sollten die Bauzen nicht übereinander liegen. Nicht zu dunkel werden lassen.
- Zubereitungszeit:** eine Stunde
- Beilage:** Das ist die Beilage

Tipp:

- ★ Die „Bauzen“ haben nichts mit der Stadt „Bautzen“ zu tun; sie sind vielmehr eine schwäbische Spezialität, die manchmal auch „Buabaspitzla“ genannt wird.
- ★ Einfach als Beilage für Schweinebraten verwenden.
- ★ Mit kalten, pürierten Tomaten servieren, oder evtl. mit Sauerkraut.

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)