

Hessisches Diebchen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, traditionell, beliebt wie eh und je

Zutaten

- 1 kg Pellkartoffeln vom Vortag
- 2 ganze Eier
- 120-130 g Kartoffelmehl
- 300 g "Ahle Wurst", gewürfelt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas frischer, gehackter Majoran

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pellkartoffeln vom Vortag auf einer Küchenreibe reiben. Die Eier und das Kartoffelmehl dazu geben, mit Salz, Pfeffer und dem Majoran würzen. Zu einem festen Kartoffel Teig vermengen und mit angefeuchteten Händen zunächst flache Kartoffelplätzchen formen.

Schritt2

In die Mitte einige Wurstwüfel geben, rund rollen.

Schritt3

In siedendem Salzwasser ca. 15 min. garen, bis sie oben schwimmen.

Schritt4

Mit Duckefett anrichten, zu Tisch geben.

Rezeptart: Hessisch **Tags:** aus alter zeit, klassiker, preiswert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)583
- Fett (g)26
- KH (g)62
- Eiweiss (g)23
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hessisches-diebchen/>