

Ess´n u Trink´n hölt Leib u Seel´zamm!

Götzenknödel (Egerland)

- 1,5 kg Rohe Kartoffeln und 500 g gekochte Kartoffeln, mehlig-kochende Sorte
- Salz
- Dicke, saure Milch
- 750 g Birnen; klein geschnitten
- 200 g Grammeln; Grieben
- Fett; für das Blech

Die Kartoffeln schälen und reiben und anschließend durch ein wasserdurchlässiges Säckchen pressen. Das abgeflossene Wasser stehen lassen, bis sich die Stärke abgesetzt hat.

Die ausgepressten Kartoffeln in eine Schüssel geben, etwas salzen und sofort mit den gekochten Kartoffeln und der sauren Milch vermengen, damit sie nicht braun werden.

Das Wasser der ausgepressten rohen Kartoffeln weggießen, die abgesetzte Stärke mit in die Schüssel geben, ebenso Birnenstücke und Grammeln. Alles zu einem Teig kneten, evtl. salzen.

Ein Backblech gut einfetten, den Kartoffelteig gleichmäßig aufstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad in ca. fünfundvierzig Minuten hellgelb backen.

Die fertige Speise in rechteckige Stücke schneiden und mit leicht gezuckerten, gekochten Preiselbeeren servieren. (Eva Mayer-Bahl)