



© StockFood / Dee's Küche

Ingrédients

2 kg de **pommes de terre**

2 **petits pains**

Sel

Beurre

Préparation

Épluchez et râpez 1 500 g de pommes de terre et essorez-les avec un chiffon en lin. Faites bouillir et réduire en purée les 500 g de pommes de terre restants. Coupez les petits pains en morceaux et faites-les griller avec du beurre.

Mélangez la purée chaude avec le mélange de pommes de terre crues, salez et pétrissez en une pâte à partir de laquelle les boulettes sont formées.

Pétrir des morceaux de pain au milieu des boulettes.

Portez à ébullition de l'eau légèrement salée et laissez reposer les boulettes à feu doux pendant 20 minutes.

Les boulettes flottent librement dans l'eau et ne doivent pas se toucher si possible. Elles sont prêtes qu'elles remontent et flottent à la surface de l'eau.

Servez en accompagnement de tout type de rôti, avec de l'oie de Noël, du goulasch ou des roulades.

Bon appétit!

Accord mets et vins

Un vin rouge délicatement fruité et moelleux de la région viticole de Saale-Unstrut en Thuringe se marie bien avec les boulettes de Thuringe.