

Gromperenkichelcher

2500 g geschälte Kartoffeln 250 g Mehl 300 g Zwiebel 30 g Petersilie 6 Eier Öl zum Ausbacken	
---	--

- Die Kartoffeln schälen und grob reiben.
- Die Petersilie und die Zwiebeln fein hacken
- Die Kartoffeln in einem Küchentuch ausdrücken.
- Die Kartoffeln mit den Eiern, dem Mehl, den Zwiebeln und der Petersilie mischen.
- Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.
- Gromperenkichelcher formen und im heissen Öl ausbacken.