

Beulches

Zutaten für 6 Personen:

3 ½ kg rohe geriebene Kartoffeln
3 St. kleingeschnittener Lauch
500 g Dörrfleisch
500 g Cervelatwurst, oder Bratenreste
5 Eier
7 alte kleingewürfelte Brötchen

Zubereitung:

- Alle Zutaten zu einem Teig verrühren
- Alles in eigens dafür genutzte Leinenbeutel (Beulches) füllen und mit einer kochfesten Schnur (Wurstkordel) fest zubinden
- Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen
- Leinenbeutel 60 Minuten in Salzwasser kochen
- Dann die Beutel herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken, damit der Inhalt sich leichter herausdrücken lässt

Dazu macht man eine Zwiebelsoße oder nimmt Reste von Bratensoße

Wenn etwas übrig bleibt, ist das nicht schlimm. Beulches schmecken sehr gut in Scheiben geschnitten und in der Pfanne von beiden Seiten gebraten.

Wer Beutelches nähen will: 10 cm breit, 30 cm lang

Guten Appetit!