Maluns von Jingxi

Mengen für 25 Personen

Tags: Vegetarisch, günstig

Gewürze: Salz, Muskatnuss

5.0 kg Kartoffeln mehligkochend	Am besten am Vortag zu "Gschwellti" kochen. Danach durch eine Röstiraffel reiben.
1.88 kg Mehl	Mehl, Salz und Kartoffeln zusammen in einer Schüssel gut verreiben.
500 g Butter	Ein Drittel der Butter in einer Bratpfanne erhitzen, die Masse beigeben und etwa 40 Minuten unter ständigem Stochern und Wenden rösten. Nach und nach die restliche Butter beigeben. Wenn das Ganze in kleine, goldbraune und knusprige Kügelchen zerfällt, ist der Maluns fertig. Mit Apfelmus und Alpkäse, Milchkaffee oder Veltliner servieren.
3.75 kg Apfelmus	
1.25 kg Bergkäse	