



Oostenrijk

Specklaibchen

Spekballetjes

100 gr. bloem
2 eieren
500 gr. aardappelen
1 snuf nootmuskaat
5 el. olie
zout en peper
200 gr. gerookt spek
1 ui

Kook de aardappelen in de schil gaar. Pel ze en laat ze afkoelen.

Pel de ui en snij hem klein. Snij het spek in dobbelsteentjes.

Rasp de aardappelen op een grove rasp. Kruid ze met zout, peper en nootmuskaat. Meng er de ui, de spekblokjes, de eieren en de bloem door. Kneed het tot een deeg.

Verhit de olie in een pan. Maak van de deegmassa afgeplatte balletjes en bak ze in de olie aan beide kanten mooi bruin.