Spitzbuben mit Specksauce

Zutaten für 4 Personen

800 g Kartoffeln, mehlig kochend

100 g Kartoffelmehl

1 großes Ei

n. B. Salz und Pfeffer

Muskat

Majoran, getrockneter

200 g gewürfelter Schinkenspeck

1 große Zwiebel

40 g Butter

40 g Mehl

500 ml Milch

500 ml Fleischbrühe

1 Bund Petersilie

etwas Butterschmalz, zum Braten

Zubereitung

Die Kartoffeln 30 Minuten kochen, etwas abkühlen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Kartoffelmehl, Ei und den Gewürzen gut verkneten und ruhen lassen, bis die Sauce fertig ist.

Für die Sauce die Speckwürfel in der Butter etwas auslassen. Die Zwiebel würfeln und zum Speck geben, glasig werden lassen. Nun das Mehl darüber stäuben und unter kräftigem Rühren die Milch und die Fleischbrühe angießen. 7 Minuten köcheln lassen.

Aus der Kartoffelmasse etwa fingergroße Rollen formen und diese in Butterschmalz bei mittlerer Hitze von allen Seiten braun braten.

Die Petersilie hacken und in die Sauce geben, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Spitzbuben mit der Sauce anrichten.