

Kartoffelkigel

für Schabbat

Von Jenny Sommer aus Frankfurt

Es gibt verschiedene Varianten von Kigel, meine Familie mag Kartoffelkigel am liebsten.

Er wird zum Fleisch als Beilage serviert.

Zutaten:

2 kg mehlig kochende Kartoffeln

3 Eier

1/2 Tasse Paniermehl

1/2 Tasse Öl

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und reiben, leider nicht in der Maschine, da sie sonst zu flüssig werden.

Alles Wasser ausdrücken.

Die ganzen Eier, Paniermehl, Öl, Salz und Pfeffer dazumischen.

In eine gefettete Backform füllen.

In den vorgeheizten Backofen (225 °C) geben.

1 Std. backen, bis die Oberfläche schön braun ist.