










## Kartoffeldomino

 <b>teig- Domino Start</b>			<b>stampfen bzw. durchpressen</b>	gepresste 
<b>waschen</b>	gewaschene 		<b>mit Ei, Salz, Gewürzen und Grieß/Stärke</b>	zu  teig verarbeiten und abschmecken.  teig zu Knödel, Gnocchi, Taler usw. formen und
<b>dämpfen</b>	gedämpfte 		je nach Verwendung garen: <b>garziehen kurzbraten</b>	 <b><u>teig- Domino Ende</u></b>
<b>schälen</b>	geschälte 			

Hinweis: Das Wort Kartoffel wird im Domino durch die Grafik „Kartoffel“ ersetzt.