

Herzoginkartoffel

Herzogin-Kartoffel

Die Zutaten:
 800g Kartoffeln
 50g Butter
 3-1 Eigelb
 Salz, Pfeffer, Muskat



Die Zubereitung:

- Die Kartoffeln putzen und schälen.
- Klein schneiden und in Salzwasser gar kochen
- Abschütten und abdampfen lassen.
- Die Kartoffeln pressen.
- Butter, 3 Eier und Gewürz zugeben und alles gut vermischen.
- Die Masse in einen Dressierbeutel (Spritzbeutel) mit großer Sterntülle füllen.
- Kartoffelrosetten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.
- Ein Eigelb verquirlen und die Rosetten damit bestreichen.
- Im Backofen bei 180°C 15 Minuten backen.
- Blech umdrehen und weitere 15 Minuten backen.
- Die abgekühlten Herzoginnenkartoffeln kann man gut einfrieren.
- Bei bedarf auftauen und nochmals kurz in der Heißluftfritteuse aufbacken.

Variation:

Die Grundmasse mit 20g Butter und 2 Eigelb hergestellt in einen Dressierbeutel (ohne Tülle) geben und lange Stränge spritzen. Diese dann teilen und nach dem abkühlen in Mehl, Eiweiß und Paniermehl wenden. Schon kann hat man selbstgemachte Kroketten!



QR-Code scannen und Video schauen!

