

Kartoffel-Walnuss-Taler

Festliche Beilage mit selbstgemachtem Glühweinsirup.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Glühweinsirup:

200 ml Glühwein

200 g Zucker

1 TL Dr. Oetker Zitronensäure

Kartoffeltaler:

500 g mehligkochende Kartoffeln
Salz

100 g Walnüsse

25 g Butter

125 g Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

100 g Weizenmehl

frisch geriebene Muskatnuss

Karamellierte Zwiebeln:

250 g Zwiebeln

1 EL Butter

1 EL Zucker

Wie mache ich Kartoffel-Walnuss-Taler und einen Glühweinsirup ganz einfach selbst?:

1 Glühweinsirup zubereiten:

Glühwein und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Zitronensäure dazugeben und etwa 20 Min. bei mittlerer Hitze weiterköcheln lassen. Sirup erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C



② **Kartoffeltaler zubereiten:**

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln mit Deckel in etwa 15 Min. gar kochen. Walnüsse fein hacken. Kartoffeln abgießen und sofort durch die Kartoffelpresse geben. Butter, Crème fraîche und Mehl mit der Kartoffelmasse vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Aus der Masse etwa 18 Taler formen. Jeden Taler in den gehackten Walnüssen wälzen, auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

③ **Karamellierte Zwiebeln zubereiten:**

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erwärmen und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze goldbraun dünsten. Zucker über die Zwiebeln geben und karamellisieren lassen. Zwiebeln mit den Kartoffelhalern und Sirup anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es kann auch ein Kartoffelstampfer genommen werden.
- Die Kartoffel-Walnuss-Taler eignen sich gut als Beilage zu einem Braten.

