

Kartoffelpaunzen

Ein gebratenes Kartoffelgericht.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

600 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
1 TL Tomatenmark
1 Ei (Größe M)
frisch gemahlener Pfeffer
etwa 250 g Weizenmehl
etwa 6 EL Butterschmalz

Wie mache ich leckere Kartoffelpüfferchen?:

1 Vorbereiten:

Kartoffeln schälen, abspülen, in Stücke schneiden und in Salzwasser in etwa 20 Min. gar kochen. Kartoffeln abgießen, noch heiß durch die Kartoffelpresse geben oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und erkalten lassen.

2 Zubereiten:

Die Kartoffelmasse in einer Rührschüssel mit Crème fraîche, Tomatenmark, Ei, Salz und Pfeffer vermengen. Das Ganze mit Mehl (die Mehlmenge kann je nach Kartoffelsorte variieren) verkneten.

3 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu 2 Rollen von je etwa 25 cm Länge formen. Stücke von etwa 1 cm Breite abschneiden, leicht flach drücken und an den Seiten mittig etwas eindrücken (Abb. 1).





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelpaunzen bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. unter vorsichtigem Wenden goldbraun braten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu schmeckt Salat.

