

Pommes Dauphine

Für 4 Personen:

500 g Kartoffeln	80 g Butter	100 g Mehl
2 Eier	Salz	1 L Pflanzenöl

Für das Rotkraut:

600 g Rotkraut	250 ml Wasser	1 Apfel
1 Zwiebel	1 EL Hiffenmark	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln mit Schale kochen, schälen und mit einer Kartoffelpresse pressen. In einem Topf die Butter schmelzen, Mehl zugeben und verrühren, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht gebildet hat. Topf von der Herdplatte nehmen. Ein Ei zugeben und verrühren, bis der Teig das Ei vollständig aufgenommen hat. Dann das zweite Ei zugeben und Vorgang wiederholen. Anschließend den Kartoffelstampf untermischen und die Masse abschmecken.

Das Pflanzenöl erhitzen und mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen und goldbraun frittieren. Zum Formen der Nocken die Löffel immer wieder in das heiße Fett tauchen, dann geht das Nockenformen einfacher.

NN am 18. September 2024