Boxty - irische Kartoffeltaler

Für 4 Portionen

500 g meligk. Kartoffeln	250 g Kartoffeln, gerieben	100 g Mehl
1 TL Backpulver	1 TL Salz	1 Ei
200 ml Milch	Butter	

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, in Salzwasser kochen, bis sie weich sind., abgießen und pürieren.
Die Kartoffeln für die Reibemasse schälen, grob reiben, in einem Küchentuch ausdrücken.
Kartoffelpüree, die geriebenen Kartoffeln, das Mehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermengen; Ei und die Milch hinzufügen.
Die Masse umrühren, bis ein homogener Teig entsteht. Der Teig sollte nicht zu flüssig sein; bei Bedarf mehr Mehl oder Milch hinzufügen.
Den Teig in gleichmäßige Portionen teilen, mit den Händen flache Taler formen; sie sollten etwa 1-2 cm dick sein.
Die Taler bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit etwas Butter braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Tipps:

Die Boxty-Taler warm als Beilage servieren; evt. mit Butter, Marmelade oder einem herzhaften Belag wie Räucherlachs als Hauptgericht verwenden.

NN am 19. Oktober 2026