Kartoffel-Lauchchüchli

Zutaten für 10 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: 18.02.2009

Creation Kurt Kaufmann

Zutaten/Zubereitung:

10 Portionen

1.200kg Kartoffeln / Schälen, in Stücke schneiden

0.008 kg Salz / im Salzwasser weich sieden, abschütten

0.100 kg Eigelb (2 Eigelb) unter die passierte Masse geben

0.200 kg Lauch in Brunoise schneiden

0.15**Brlát**butter

Zubereitung Kartoffeln in Stücke schneiden und in Salzwasser weich sieden, abschütten, im Ofen trocknen, heiss passieren, Lauch in Butter kurz andünsten unter die Masse mischen,

Eigelb dazu, mit Muskat würzen, die Masse gut verarbeiten, abschmecken. Stangen von ca. 4 cm Durchmesser formen, gut durchkühlen. In 1.5 cm Scheiben schneiden, mit Kartoffelstempel zeichnen, auf Pergament absetzen.

In Bratbutter goldgelb braten, die Gestempelte Seite zuerst anbraten.

Servieren:

Auf dem Teller mit den anderen Beilagen schön arrangieren.

1/1