

Dauphin Kartoffeln (Kronprinzen Kartoffeln)

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zarte, knusprige Kartoffelkrusten, gehen auf A. Escoffier zurück, zu Ehren des Prinzen von Wales

Zutaten

- Für den Brandteig
- 2 EL Butter
- 80 ml Wasser
- 4 EL Mehl, gesiebt
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- Pflanzenfett zum Frittieren
- 500 g gekochte Pell-oder Salzkartoffeln, durchgepresst
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas gemahlene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Brandteig:

Schritt2

Die Butter, das Wasser und das Salz aufkochen und das Mehl dazu geben. Kräftig mit dem Kochlöffel rühren, bis sich die Masse als Klumpen vom Topfboden löst.

Schritt3

Einen kleinen, weiteren Stich Butter dazu geben und die Masse auf der Platte etwas, farblos 30 Sek. ab rösten. (Daher der Name "Brandteig")

Schritt4

Brandteig hat die richtige Beschaffenheit, wenn er glatt und glänzend aussieht und weich vom Löffel

fällt

Schritt5

In eine Schüssel um leeren, etwas abkühlen lassen und die Eier nach und nach unterrühren.

Schritt6

Die noch warmen, durchgepressten Kartoffeln unterheben, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

Schritt7

Nunmehr einen Esslöffel Masse in die feuchten Hände nehmen und mit dem Zeigefinger Walnussgroße große Nocken abstechen.

Schritt8

In 175 ° C heißem Pflanzenfett 4-5 min. frittieren, dabei wenden, damit sie gleichmäßig bräunen.

Schritt9

Mit der Schaumkelle heraus nehmen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt10

Im Backofen warm halten, bis die Masse verbraucht ist. Raschelnd knusprig zu Tisch geben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** kartoffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/dauphin-kartoffeln-kronprinzen-kartoffeln/>