



# Feine Kartoffel Blinis

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Schicke Finger Food, zart und kross

## Zutaten

- 350 g gekochte Pellkartoffel
- 40 g Creme Fraiche
- 50 g flüssige Sahne
- 60 g Eigelbe
- 30 g Mehl
- 20 g Speisestärke / Mondamin
- Butterschmalz zum heraus braten
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die gekochten Pellkartoffeln gut ausdünsten lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.

### Schritt2

Das Mehl darüber stäuben, würzen und mit den Eigelben, Creme fraiche und der Sahne glatt verrühren.

### Schritt3

Das Butterschmalz in einer großen Stielpfanne erhitzen und den Kartoffelteig in einen Stahlring mit 5 cm Durchmesser geben, etwas glatt drücken.

### Schritt4

So weiter fort fahren, bis die gesamte Kartoffelmasse verbraucht ist.

### **Schritt5**

Auf beiden Seiten leicht und knusprig bräunen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Dazu schmeckt saurer Rahm, Frischkäse - Meerrettich, Rauchlachs, Rauchforelle oder Kaviar.

**Rezeptart:** Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-kartoffel-blinis/>