



Herzogin Kartoffeln (Pommes Duchesse)

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Eine königliche Kartoffelbeilage aus der klassischen französischen Küche, zu Fleischgerichten, beliebt wie eh und je

Zutaten

- 800 g gekochte Kartoffeln, gut abgedampft, durchgepresst
- 2 EL weiche Butter
- 3 Eigelb
- 1 Eigelb mit 2 EL Milch, verklappert
- Salz, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die noch heißen, abgegossenen Kartoffeln durchpressen, salzen und mit Muskatnuss würzen.

Schritt2

Die Butter und die Eigelbe dazu geben und mit dem Kochlöffel glatt verarbeiten. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.

Schritt3

Etwa 20 Rosetten/Herzogin Kartoffeln mit etwas Abstand auf das mit Backpapier ausgelegte, flache Backblech spritzen.

Schritt4

Mit dem verquirlten Eigelb mittels eines Küchenpinsels betupfen, einstreichen.

Schritt5

Für 10-12 min., in dem auf 175 ° C vor geheizten Backofen goldbraun backen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzogin-kartoffeln-pommes-duchesse/>