



Macaire-Kartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Herzhaft-schmackig, passt als Beilage zu Ragouts, Braten oder Kurzgebratenem

Zutaten

- 750 g - 800 g gekochte, durch gepresste Pellkartoffeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 70 g gewürfelte, magerer Speck
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch in Röllchen
- 3 Eigelbe
- 1 gehäufte Tl Kartoffelmehl
- Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss
- Etwas Butterschmalz zum heraus braten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pellkartoffeln mit etwas Kümmel und Salz weich kochen, schälen, durchpressen oder fein stampfen.

Schritt2

Mit Salz und Muskatnuss würzen; die 3 Eigelbe, das Kartoffelmehl und den geschnittenen Schnittlauch dazu geben.

Schritt3

Schritt4

Den Würfelspeck in etwas Butterschmalz kross braten, die Zwiebeln dazu geben glasig angehen lassen, zu der Kartoffelmasse geben, mit Muskatnuss nachschmecken.

Schritt5

Alles gut mit einander verarbeiten.

Schritt6

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle mit ca. 4.-5 cm Durchmesser formen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt7

Die Taler goldbraun in Butterschmalz knusprig heraus braten.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

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