



# Mandelkartoffeln

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Hervorragend zu Braten oder Wildragouts, aber auch zu kurzgebratenem Wild

## Zutaten

- 800 g gekochte Kartoffeln, durchgepresst
- 3 Eigelb
- 1 EL Kartoffelstärke/Kartoffelmehl
- 6 EL Mandelblättchen mit 2 El Semmelbrösel gemischt
- 3 EL Mehl
- ganze Eier mit 2 El Milch verklappert
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss
- ca. 1 l Pflanzenöl zum Frittieren

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die gekochten Kartoffeln gut ausdämpfen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen und mit dem Kochlöffel die Eigelbe und die Kartoffelstärke vermengen.

### Schritt2

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu 2 cm dicken Rollen formen. In etwa 5-6 cm große Stücke schneiden, etwas abkühlen lassen.

### Schritt3

Die Röllchen in Mehl wälzen und durch die verklapperten Eier ziehen.

### Schritt4

Mit einer Tischgabel heraus nehmen und mit der Mandel-Brösel Mischung panieren, etwas andrücken.

## **Schritt5**

In 180 ° C heißem Pflanzenöl knusprig heraus backen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.  
Knusprig, heiß zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mandelkartoffeln/>