

Kartoffel-Kuchen

Für zwei Personen

250 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	30 g Eigelb
Öl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser weichkochen.

Anschließend in heißem Zustand durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat schnell abrühren und diese Masse etwas ruhen lassen. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und einen mittelgroßen Ausstecher mit Öl einreiben und darin 1-2 EL von der Kartoffelmasse langsam anbraten. Es gibt zwei Möglichkeiten den Kartoffelkuchen fertig zu machen: Entweder im Backofen auf der Rückseite weiterbraten. Oder in der Pfanne fertig braten. Wichtig ist, dass er von beiden Seiten angebraten ist und seine Form behält. Der Kuchen ist durch, wenn er in der Mitte fest ist.

Kleiner Tipp: Die Masse leicht überwürzen, da Kartoffeln viel Geschmack schlucken.

Alexander Kumptner am 26. November 2021