

Herzoginkartoffeln (Pommes Duchesse)



Foto Melanie Gläser

Rezept von chefkoch.de und ausprobiert von Melanie Gläser

Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

80 g Butter

2 Eier

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Die geschälten und halbierten Kartoffeln in CC-Schüssel mit Salzwasser bedecken, 20 min 110 °C Rührgeschw. 3 (kein eingesetztes Zubehör) kochen.

Wasser abgießen, Kartoffeln etwas abkühlen lassen.

K-Rührer einsetzen, Eier, Butter und Gewürze zugeben und rühren (Stufe 4-5) bis die Masse homogen ist.

Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Rosetten aufspritzen.

Im vorgeheizten Backofen (180 °C, ca. 10 min.) backen.

Die Pommes Duchesse lassen sich auch einfrieren und nach dem Auftauen in 5 min. bei 180 °C aufbacken.

Varianten:

Möhren mit mitkochen/geriebenen Käse unterrühren/Kräuter unterrühren