

Pommes Macaire

Zutaten: (für ca. 4 Personen)

500 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
2 Eigelbe
50 g Butter
50 g Speck, geräuchert
50 g Zwiebeln
1 Stängel Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat und Mehl

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, grob würfeln und weich kochen in Salzwasser, dann ordentlich abdämpfen und auskühlen lassen.

Speck und Zwiebeln fein würfeln und in einer Pfanne anschwitzen und in eine große Schüssel geben. Petersilie waschen, hacken und dazu geben. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken oder mit dem Stampfer durchstampfen und mit Eigelb und der Hälfte der Butter glattrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Speck-Zwiebeln-Kräuter-Gemisch unterheben. Masse kaltstellen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, eine lange Wurst formen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben kurz beidseitig mehlieren und in einer heißen Pfanne in etwas Butter goldgelb braten.

Das Team vom WattExtra-Kochstudio wünscht einen guten Appetit!