

Herzoginkartoffeln

Pommes Duchesse

Helene
Weber
Haus

Gesellschaft bilden.
Menschen begeistern.

Zutaten:

2 kg mehlig kochende Kartoffeln

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

4 Eigelb

etwas Mehlstärke

Zubereitung:

Kartoffeln abbürsten und in der Schale weich dämpfen, oder klassisch schälen und kochen.

Durch die Presse drücken und abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Das Eigelb und die Stärke unterrühren. Mit einem Spritzbeutel walnussgroße Rosetten auf ein Backblech spritzen und mit Milch oder Eigelb bestreichen.

Im Vorgeheiztem Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.