

Dauphine-Kartoffeln

Die Dauphine-Kartoffel ist eine königliche, französische Beilage mit Kartoffeln, Eigelbe und Brandteig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

500 g	Kartoffeln
	Salz
50 g	Butter
2 Stk.	Eigelb
250 ml	Wasser
1 Prise	Salz
50 g	Butter
150 g	Mehl
4 Stk.	Eier
1 Prise	Muskat
	Öl (zum Ausbacken)

Zubereitung

1. Für die **Dauphine-Kartoffeln** die Kartoffeln schälen und in leicht gesalzenem Wasser garen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen. Mit Butter und Eigelbe gut verrühren.
2. Für den Brandteig das Wasser mit Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Von der Hitze nehmen, das Mehl in die heiße Flüssigkeit schütten. Schnell mit einem Kochlöffel glatt und klumpenfrei rühren.
3. Den Kochtopf wieder auf die Kochstelle geben. Bei geringer Hitze so lange rühren bis sich ein Kloß bildet. Ein Ei reinrühren, 5-10 Minuten abkühlen lasse. Danach nacheinander die

restlichen Eier zugeben und verrühren. Jetzt den Brandteig mit Kartoffelmasse vermengen. Mit Salz und einer Prise Muskatnuss würzen.

4. Mit einem feuchten Esslöffel Stücke abstechen und mit angefeuchteten Händen zu Kugeln formen.
5. Das Öl in einem Topf erhitzen und goldgelbe Dauphine-Kartoffeln ausbacken.

Tipp

Die Masse in eine Spritztüte mit großer runder Tülle füllen. Zirka 3 cm lange Rollen mit dem Messer an der Tülle abschneiden und ins heiße Öl gleiten lassen.