

Herzoginkartoffeln

Die goldgelben Herzoginkartoffeln aus dem Ofen sind eine ideale Beilage zu unzähligen Speisen. Das raffinierte Rezept gelingt unkompliziert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 kg	Kartoffeln (mehlig kochend)
80 g	Butter
3 Stk.	Eidotter
0.5 TL	Salz
1 Prise	Muskatnuss
2 EL	Milch
1 Stk.	Eidotter

Zubereitung

1. Für die **Herzoginkartoffeln** die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. In einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken, bis sie knapp unter Wasser stehen. Die Kartoffeln etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze mit Deckel weich kochen.
2. Den Backofen rechtzeitig auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die gekochten Kartoffeln in ein Sieb abgießen und kurz ausdampfen lassen. Danach die Kartoffeln nach und nach durch eine Kartoffelpresse direkt zurück in den Topf drücken. Die Eier trennen und die Eidotter zu den Kartoffeln geben. Ebenso Butter in kleinen Stückchen, Salz und eine Prise frisch geriebene Muskatnuss hinzufügen. Alles gründlich zu einer glatten Masse vermengen.
4. Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes

Backblech kleine Rosetten oder Häufchen spritzen, dabei etwas Abstand lassen. Eidotter mit Milch verquirlen und die Herzoginkartoffeln vorsichtig mit einem weichen Pinsel bestreichen. Alternativ kann die Mischung auch mit einem Teelöffel darüber geträufelt werden. Die Kartoffelrosetten im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind und die Spitzen leicht gebräunt sind.

Tipp

Die Herzoginkartoffeln passen hervorragend zu Braten, Steak, Wildgerichten oder anderen festlichen Menüs. Sie können auch gut vorbereitet und kurz vor dem Servieren im Ofen aufgewärmt werden.