

Kartoffel-Lauchchüchli

Kartoffel-Lauchchüchli

Zutaten für 10 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [18.02.2009](#)

Creation [Kurt Kaufmann](#)

Zutaten/Zubereitung:

10 Portionen

1.200kg	Kartoffeln / Schälen, in Stücke schneiden
0.008 kg	Salz / im Salzwasser weich kochen, abschütten
0.100 kg	Eigelb (2 Eigelb) unter die passierte Masse geben
0.200 kg	Lauch in Brunoise schneiden
0.150 kg	Butter

Zubereitung Kartoffeln in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen, abschütten, im Ofen trocknen, heiss passieren, Lauch in Butter kurz andünsten unter die Masse mischen, Eigelb dazu, mit Muskat würzen, die Masse gut verarbeiten, abschmecken. Stangen von ca. 4 cm Durchmesser formen, gut durchkühlen. In 1.5 cm Scheiben schneiden, mit Kartoffelstempel zeichnen, auf Pergament absetzen. In Bratbutter goldgelb braten, die gestempelte Seite zuerst anbraten.

Servieren:

Auf dem Teller mit den anderen Beilagen schön arrangieren.