

Herzoginkartoffeln

Weitere tolle Rezepte auf www.rezeptix.com

Gesamtzeit: 60 min
Arbeitszeit: 10 min
Kategorie: Beilagen
Autorin: Paulchen

ZUTATEN

Zutatenliste

- 750 g Wasser
- 1 EL Gemüsebrühe
- 800 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 80 g Butter
- Ei
- 1,5 TL Salz
- 1 Prise Muskat

ZUBEREITUNG

Zubereitungsschritte

- Wasser und Gemüsebrühe in den Topf geben, Siebeinsatz einhängen, die geschälten Kartoffeln in Stücken einfüllen und garen.
30 min | Varoma | Stufe 2
- Kartoffeln beiseite stellen.
- Backofen auf 200°C vorheizen.
- Butter, Ei, Salz und Muskat in den leeren Topf geben und erwärmen.
02:30 min | 37° | Stufe 1
- Kartoffeln zugeben und mit Hilfe des Spatels verrühren.
01:30 min | Stufe 4
- Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und kleine Röschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.
- Im vorgeheizten Backofen backen.
13 min