



Feine Kartoffel Blinis

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Schicke Finger Food, zart und kross

Zutaten

- 350 g gekochte Pellkartoffel
- 40 g Creme Fraiche
- 50 g flüssige Sahne
- 60 g Eigelbe
- 30 g Mehl
- 20 g Speisestärke / Mondamin
- Butterschmalz zum heraus braten
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die gekochten Pellkartoffeln gut ausdünsten lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Schritt2

Das Mehl darüber stäuben, würzen und mit den Eigelben, Creme fraiche und der Sahne glatt verrühren.

Schritt3

Das Butterschmalz in einer großen Stielpfanne erhitzen und den Kartoffelteig in einen Stahlring mit 5 cm Durchmesser geben, etwas glatt drücken.

Schritt4

So weiter fort fahren, bis die gesamte Kartoffelmasse verbraucht ist.

Schritt5

Auf beiden Seiten leicht und knusprig bräunen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Dazu schmeckt saurer Rahm, Frischkäse - Meerrettich, Rauchlachs, Rauchforelle oder Kaviar.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-kartoffel-blinis/>