



Mandelkartoffeln

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Hervorragend zu Braten oder Wildragouts, aber auch zu kurzgebratenem Wild

Zutaten

- 800 g gekochte Kartoffeln, durchgepresst
- 3 Eigelb
- 1 EL Kartoffelstärke/Kartoffelmehl
- 6 EL Mandelblättchen mit 2 El Semmelbrösel gemischt
- 3 EL Mehl
- ganze Eier mit 2 El Milch verklappert
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss
- ca. 1 l Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitungsart

Schritt1

Die gekochten Kartoffeln gut ausdämpfen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen und mit dem Kochlöffel die Eigelbe und die Kartoffelstärke vermengen.

Schritt2

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu 2 cm dicken Rollen formen. In etwa 5-6 cm große Stücke schneiden, etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Die Röllchen in Mehl wälzen und durch die verklapperten Eier ziehen.

Schritt4

Mit einer Tischgabel heraus nehmen und mit der Mandel-Brösel Mischung panieren, etwas andrücken.

Schritt5

In 180 ° C heißem Pflanzenöl knusprig heraus backen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.
Knusprig, heiß zu Tisch geben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mandelkartoffeln/>