

Rezept

Gebratene Kartoffelplätzchen

Ein Rezept von Gebratene Kartoffelplätzchen, am 28.06.2026

Zutaten

500 g mehlig kochende Kartoffeln	Salz
50 ml Sahne	1 EL Butter
1 Ei	2 EL Mehl
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
4 EL Butterschmalz (wahlweise Öl)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. In Salzwasser in etwa 15 Min. weich kochen. Abgießen und ausdampfen lassen.

2. Die Sahne mit der Butter in einem Topf erhitzen, die Kartoffeln durch die Presse dazudrücken. Ei und Mehl untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. In einer Pfanne das Fett erhitzen. Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel (ohne Tülle) füllen und kleine Plätzchen direkt in die Pfanne drücken. Etwas flach drücken und auf jeder Seite etwa 3 Min. braten.