

Rezept

Herzoginkartoffeln

Ein Rezept von Herzoginkartoffeln, am 26.04.2024

Zutaten

700 g Kartoffeln

3 Eigelb

6 EL Sahne

Salz

Pfeffer

Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit 1 TL Salz bei mittlerer Hitze zugedeckt in 20-25 Min. garen. Die Kartoffeln abgießen, heiß pellen und durch die Presse drücken oder fein zerstampfen. Die heiße Masse mit 2 Eigelben mischen, salzen und pfeffern.

2. Ein Blech mit Butter fetten. Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 4-5 cm hohe Rosetten aufs Blech spritzen. Abkühlen lassen.

3. Den Ofen auf 200° vorheizen. Übriges Eigelb mit der Sahne verrühren und über die Pommes Duchesse träufeln. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) 10-15 Min. garen, bis die Kartoffelrosetten leicht gebräunt sind. Passt gut zu Gerichten mit viel Sauce wie einem Schmorbraten, zu Geschnetzeltem oder einem Ragout.