

Rezept

Irische Kartoffelküchlein

Ein Rezept von Irische Kartoffelküchlein, am 09.06.2026

Zutaten

750 g mehlig kochende Kartoffeln	Salz
4 EL Butter	2 EL Sahne
3-4 EL Mehl	1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
1 EL Kümmelkörner	2 EL Thymianblättchen
Cross&Fritt-Papier	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in wenig Salzwasser 20-25 Min. weich garen, abgießen und vollständig abtropfen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken.
2. Die Butter in Flöckchen schneiden. Mit Sahne und Mehl unter die Kartoffeln rühren, bis eine festere Masse entstanden ist. Kartoffeln mit Muskat abschmecken.
3. Zwei Backbleche mit Cross&Fritt-Papier auslegen. Von der Kartoffelmasse esslöffelgroße Portionen abstechen und flachgedrückt in einem Abstand von ca. 3 cm auf den Backblechen auslegen.
4. Die Küchlein jeweils mit Kümmel oder Thymian bestreuen und im heißen Ofen 20-25 Min. backen, bis sie trocken sind und am Rand eindunkeln. Dazu passt ein frisches Bier oder ein Chardonnay.