Rezept

Kartoffelwaffeln

Ein Rezept von Kartoffelwaffeln, am 18.04.2024

Zutaten

100 g	Butter
4 Stängel	glatte Petersilie
4	zimmerwarme Eier
1 gestrichener TL	Backpulver
1/2 gestrichener TL	Zucker
	weiche Butter fürs Waffeleisen
300 g	mehligkochende Kartoffeln
1	Zwiebel
150 g	Speisestärke
100 g	saure Sahne
100 ml	Vollmilch
1 TL	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Prisen	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 8 Waffeln | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen, 5 Min. abkühlen lassen. Die Kartoffeln schälen und grob in eine große Rührschüssel raspeln. Die Petersilie waschen, trocken schleudern und mit den Stielen fein schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Gehackte Petersilie und Zwiebelwürfel unter die Kartoffeln heben.

2. Eier und flüssige Butter mit einem Kochlöffel unter die Kartoffelmasse rühren. Die Speisestärke mit dem Backpulver auf die Kartoffel-Eier-Masse sieben und zusammen mit der sauren Sahne und der Milch unterrühren. Den Teig mit Zucker, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Rührschüssel mit einem Teller abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur ca. 10 Min. ruhen lassen.

3. Das Waffeleisen auf mittlerer Hitzestufe vorheizen. Wenn die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln. Knapp 5 EL Teig in die Mitte der unteren Backfläche geben und das Waffeleisen schließen. Die Waffel in 4 - 5 Min. goldgelb backen. Auf ein Kuchengitter legen, sodass die Waffel etwas auskühlen kann. Weitere Waffeln backen, bis der Teig aufgebraucht ist.

4. Die noch warmen Waffeln servieren. Zu dieser Rösti-Variante passt ein würzig angemachter Blattsalat mit Schnittlauch und Petersilie.