

Rezept

Pommes macaire

Ein Rezept von Pommes macaire, am 27.04.2024

Zutaten

700 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
1 Zwiebel	100 g durchwachsener Räucherspeck
1 Bund Petersilie	3 - 4 EL Öl
70 - 100 g Mehl	weißer Pfeffer
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen, mit 1 TL Salz in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und bei mittlerer Hitze zugedeckt in 20 - 25 Min. bissfest garen.

2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, Speck und Zwiebel darin kurz andünsten. Die Petersilie unterrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und beiseitestellen.

3. Die Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen und sofort zerstampfen. Die Stampfkartoffeln mit der Speckmischung und so viel Mehl vermengen, dass eine formbare, aber nicht zu feste Masse entsteht. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer würzen, auf der bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen und vollständig auskühlen lassen.

4. Die Rolle in fingerdicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Pommes macaire darin portionsweise auf jeder Seite in 2 - 3 Min. braun anbraten. Nicht zu viel Öl nehmen, sonst lösen sie sich darin auf.