

Rezept Duchesse-Kartoffeln-rot

Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln (Typ Agria, Bintje)
etwas Butter
4 – 5 Eier
Salz
3 El Tomatenmark
1/2 Bund Schnittlauch
Muskatnuss
Vollmilch
Salz

Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln (Salzkartoffeln) waschen, mit dem Sparschäler schälen, unschöne Stellen ausschneiden, halbieren oder vierteln und in ca. 30 – 40 Minuten gar kochen lassen.

Die Kartoffeln abgießen, sorgfältig abdämpfen lassen und mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel durchdrücken.

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Mit der Butter, dem Tomatenmark, den Eiern, der Milch und den Gewürzen zu einem schönen Teig verarbeiten.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Zum Schluss die Schnittlauchröllchen dazugeben.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
Auf einem Backblech, welches mit Backpapier ausgelegt ist,
schöne Röschen spritzen.
Die Röschen mit Eigelb bestreichen.

Das Bleck in die mittlere Schiene geben, ca. 10 – 12 Minuten
backen, bis die Röschenspitzen gebräunt sind.

Zurück zu den Vegetarischen Rezepten

Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten