



Prep Time
10 Min.



Cook Time
15 Min.



Portionen
3 Personen



Aufrufe
819



Zutaten

300 ml Wasser

1 Beutel Oswald Kartoffelstock (110 g)

1 Ei

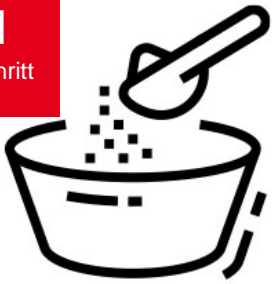
1-2 EL Mehl

10 g Butter

STEP BY STEP

1

Schritt



Kartoffelstockpulver in kochendes Wasser geben

Das Wasser zum Kochen bringen, Pfanne vom Herd nehmen und 1 Beutel Kartoffelstockpulver beigeben, mit dem Schwingbesen verrühren.

2

Schritt

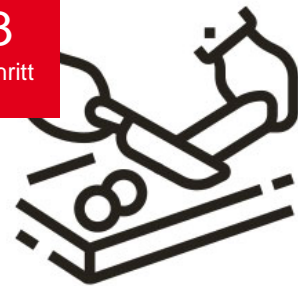


Ei unter Kartoffelmasse ziehen

Das rohe Ei unter die Masse ziehen und die Kartoffelmasse in Stangen formen (ca. 5 cm Ø).

3

Schritt



Kartoffelmasse-Rolle in Scheiben schneiden

Die Kartoffelrollen leicht mit Mehl bestäuben und im Kühlschrank während mind. 40 Min. fest werden lassen. Die ausgekühlte Kartoffelmasse in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

4

Schritt



Kartoffelküchlein anbraten

Die Kartoffelküchlein beidseitig in in einer Bratpfanne mit Butter bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. FÜR EIN AUSGEWOGENES MENU EMPFEHLEN WIR: Quornschnitzel mit Morchelsauce und beliebiges Gemüse.

