GOURMET FLAMAND

KARTOFFELFRIKADELLEN

Zutaten:

1kg festkochende Kartoffeln
100g Mehl
2 Eier
Panko oder Paniermehl
Pfeffer, Salz
2 EL Patate Picanti von Gourmet Flamand
500ml Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Zubereitung:

Die Kartoffeln ca. 20 bis 25 Minuten mit Schale kochen. Abgießen, etwas abkühlen lassen, dann abpellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Eier und Gewürze in die Kartoffelmasse geben und alles gut verkneten. Ist die Masse noch zu klebrig, einfach etwas mehr Mehl hinzufügen. Mit Gewürz, Pfeffer und Salz abschmecken. Man kann das Gewürz natürlich auch verändern, indem man z. B. unser Reisgewürz einsetzt.

Aus der Kartoffelmasse Kugeln in der gewünschten Größe formen, in Panko oder Paniermehl wälzen und flach drücken. Sonnenblumenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelfrikadellen goldbraun ausbacken.

Diese Kartoffelfrikadellen schmecken warm und kalt, als Beilage zu Gegrilltem oder auch als Hauptmahlzeit. Besonders gut schmecken sie auch mit einer Mayonnaise oder Aioli.

©2020 Gourmet Flamand • Rathausring 4 • 26849 Filsum