

## Kartoffelmasse/Krustelmasse - Duchesse-Masse

Zutaten für ca. 4 Portionen:

400 g	gekarte Kartoffeln
1	Eigelb (M)
10 g	Butter
	Salz, Muskat

### Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, kochen oder dämpfen und schälen.
2. Kartoffeln vierteln und im Ofen (120 °C) ausdampfen lassen.
3. Kartoffeln durchpressen und heiß mit den restlichen Zutaten vermischen.
4. Weiterverarbeitung zu;



Die Feuchtigkeit wird vermindert, somit wird beim späteren Frittieren der Kartoffelgerichte das Aufplatzen verhindert.

#### Kroketten

Pommes croquettes



Rollen formen, in ca. 5 cm Stücke schneiden, mit Brösel panieren, nachrollen und bei ca. 170° C 2-3 Minuten frittieren.

#### Mandelbällchen

Pommes Berny



Kugeln formen, mit gehackten Mandeln panieren und frittieren.

#### Birnenkartoffeln

Pommes Williams



Birnen formen, mit Brösel panieren (Spaghettistück als Stiel) und frittieren.

#### Herzoginkartoffeln

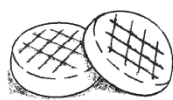
Pommes duchesse



Kartoffelmasse aufdressieren und mit Ei/Sahne beträufeln, bei 180° C ca. 15-20 Minuten im Ofen goldbraun backen.

#### Kartoffeltaler

Pommes Macaire



Kartoffelmasse (vermischt mit gehackter Petersilie, angeschwitzten Zwiebel-, Schinkenbrunoise) zu einer Rolle formen, in Scheiben schneiden und mit wenig Öl in einer Pfanne braten.