



Pommes Duchesse

- 🕒 einfache Zubereitung
- 🕒 Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
- 📅 Backen: ca. 25 Min.

Portion: 252 kcal, F 9 g, Kh 32 g, E 6 g

Zutaten

für 8 Personen

2 kg mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln
Salzwasser, siedend

50 g Butter
4 Eigelbe
4 EL Milch
0.5 TL Salz
wenig Pfeffer
wenig Muskat

Und so wirds gemacht:

- Kartoffeln offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich kochen, Kartoffeln sehr gut abtropfen, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen.
- Butter, Eigelbe und Milch darunterühren, würzen. Masse in die vorbereiteten Formen streichen. Backen: ca. 25 Min. im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Formen herausnehmen, Duchesse aus der Form lösen, mit dem Schinkli anrichten.

Form: Für zwei Backformen «Pommes Duchesse», gefettet

Tipp: Pommes-Duchesse-Masse in einem Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Backen wie oben.

Lässt sich vorbereiten: Sauce ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, Pommes Duchesse ca. 1/2 Tag im Voraus vorbereiten, beides separat zugedeckt kühl stellen.