

Kartoffellaibchen mit Kräuterdip



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	1 kg
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Schinken	15 Dekagramm
Champignons	6 Stk.
Käse	10 Dekagramm
Zwiebeln	1 Stk.
Salz	1 Esslöffel
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Kümmelpulver	1 Teelöffel
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel
Zitronenthymian	Etwas / nach Bedarf
Bohnenkraut	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	1 handvoll

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen.

Die fein gehackte Zwiebel mit dem Schinken und den Champignons anrösten.

Die noch heißen Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Schinken-Zwiebel-Gemisch dazugeben und mit den Eiern und dem Mehl vermengen. Mit den Kräutern und Gewürzen kräftig abschmecken und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Aus der Masse nun gleich große Laibchen formen und diese in einer Pfanne mit etwas heißem Öl beidseitig goldgelb braten.

Mit dem Kräuterdip und Salat servieren.

Kräuterdip:

1 Becher Sauerrahm

3 Zehen Knoblauch

1 handvoll Kräuter nach Wahl

Salz und Pfeffer

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1380-Kartoffellaibchen-mit-Kraeuterdip.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at