

Menüs und Büffets aller Art und aus aller Welt!

**HERZOGINKARTOFFELN**

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	1 Liter	Wasser	In einem Topf zum Kochen bringen und
2	1 gr Pr	Salz	Zufügen.
3	3-4	Große Kartoffeln (am besten mehlig kochend)	Putzen, schälen, waschen und in Stücke schneiden.
4	Alle	Kartoffeln	In das kochende Salzwasser geben und gar kochen. Das Kochwasser abgießen.
5	Alle	Kartoffelstücke	Auf ein Backblech geben und den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kartoffeln solange im Ofen lassen, bis das Backblech trocken ist. Ein zweites Backblech einfetten und den Backofen noch nicht ausschalten.
6	1-2 EL	Butter	In einen kleinen Topf geben und zerlassen.
7	Die getrockneten	Kartoffelstücke	In eine große Schüssel geben und zerstampfen.
8	2	Eier	Trennen und die Eigelbe aufbewahren.
9	1	Ei	Aufschlagen, verquirlen und zu den Kartoffeln geben.
10	Je ¼ TL	Salz, Pfeffer und Muskat	Zusammen mit
11	Der ganzen	Zerlassenen Butter	Zu den Kartoffeln geben und gut vermischen.
12	Beide	Eigelbe	Nacheinander einrühren und evtl. die Würze korrigieren. Kartoffeln etwas abkühlen lassen.
13	Den ganzen	Kartoffelpüree	In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tupfen in gewünschter Größe auf das Backblech spritzen. Im Ofen 5 Minuten grillen lassen.

**Kostenlose Vorschläge und individuelle Beratung!****Telefon: 04231/ 800566    oder    Handy: 0162/ 6500583**