

# Macaire-Kartoffeln

## Pommes macaire



### Zutaten für vier Personen:

400 g mehlig Kartoffeln  
1 Eigelb  
20 g Speck  
10 g Butter  
1 gehäufter Esslöffel gehackte Zwiebeln  
1/4 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Cayennepfeffer  
Muskatnuss  
wenig neutrales Öl zum Braten

1. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Kartoffeln waschen und mit der Schale auf einen Rost in mittlerer Stellung geben.
3. Im Backofen 45-90 Minuten garen, je nach Größe. Dabei immer wieder mal wenden.
4. Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
5. Speck fein würfeln und in Butter auslassen. Sehr fein geschnittene Zwiebeln mit anschwitzen.
6. Die durchgedrückten Kartoffeln mit einem Eigelb binden, Speck,

Zwiebeln und gehackte Petersilie unterheben, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Cayennepfeffer würzen, gut durchmischen und erkalten lassen.

7. Kleine Plätzchen aus der Masse formen, in wenig neutralem Öl bei milder Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.

### Hinweise:

Rezeptanregung: Eckart Witzigmann, meine Hundert Hausrezepte, Südwest-Verlag, München 1986, Seite 167.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 135 min, Beilagen, Kartoffeln, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 19.01.2023