# Dauphine Kartoffeln
# bei SehrLecker.de



**Die Zutaten:**

200 gr Kartoffeln, 2 Blatt Lorbeer, 50 gr Butter, 1 Eigelb, 50 gr Semmelbrösel, Salz, Pfeffer (weiß), Muskat.

**Die Vorbereitungen:**

Kartoffeln mit dem Lorbeer garkochen, noch warm pellen. Kurz ausdämpfen lassen.Friteuse auf 170 Grad vorheizen.

**Die Zubereitung:**

Kartoffeln mit einer Quetsche oder Gabel klein drücken. Alle weiteren Zutaten unterarbeiten und mit zwei Teelöffeln Nocken formen.Am Besten machen Sie immer gleich ein paar auf einen Teller und backen diese dann 3-4 Minuten in der Friteuse. Kleiner Tipp: Die Masse sollte ruhig etwas fester sein, einfach ein wenig mehr Semmelbrösel untermischen wenn sie zu sehr klebt, sonst zerfallen sie in der Friteuse.Aber auch das Fett sollte frisch sein, nicht nur wegen dem gesundheitlichen Aspekt sondern auch, da das alte Fett zu sehr sprudelt und die Masse zerstören würde.Tipp zwei: Versuchen sie doch auch mal die Masse mit Trüffeln zu mischen und anschliessend mit Mandeln zu panieren!Past zu allen Braten und Steaks