



Macaire Kartoffeln - Pommes de terre à la Macaire

Kochutensilien

- Kartoffelstampfer oder Kartoffelpresse
- große Pfanne (am besten beschichtet oder Gusseisen)
- Pfannenwender
- Backpapier oder leicht bemehlte Arbeitsfläche

Zutaten

- 800 g mehligkochende Kartoffeln
- 2 Eigelb
- 40 g Butter
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- Zum Braten
- Butterschmalz oder neutrales Pflanzenöl

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale in ausreichend Salzwasser weichkochen. Je nach Größe dauert das etwa 20–25 Minuten.

Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen. Noch warm schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder fein zerstampfen.

Wichtig: Die Kartoffeln sollten möglichst trocken sein. Zu viel Restfeuchtigkeit macht die spätere Masse weich und verhindert eine schöne Kruste beim Braten.

Die noch warme Kartoffelmasse mit Butter und Eigelb vermengen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Alles vorsichtig mischen, bis eine gleichmäßige, formbare Masse entsteht. Nicht zu lange rühren — sonst wird die Kartoffelmasse klebrig.



Tipp: Falls die Masse sehr weich wirkt, kurz abkühlen lassen. Beim Erkalten wird sie deutlich stabiler.

Die Kartoffelmasse auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in gleich große Stücke teilen.

Jedes Stück zu einem flachen Kartoffelkuchlein drücken, etwa: 2–3 cm dick und handtellergroß.

Glatte Ränder helfen später beim gleichmäßigen Bräunen in der Pfanne.

In einer großen Pfanne Butterschmalz oder Öl erhitzen. Die Macaire-Kartoffeln bei mittlerer Hitze hineinlegen und ohne Bewegung braten lassen.

Erst wenden, wenn sich eine goldbraune Kruste gebildet hat. Anschließend die zweite Seite ebenfalls knusprig braten.

Die gesamte Bratzeit beträgt etwa 8–10 Minuten. Nicht zu früh wenden — die Kruste löst sich erst, wenn sie richtig gebräunt ist.

Die fertigen Macaire-Kartoffeln direkt aus der Pfanne servieren. Besonders gut passen sie zu kräftigen Saucen, geschmortem Fleisch oder einfach mit einem frischen Kräuterdip.

Tipps für perfekt knusprige Macaire Kartoffeln

- Die richtigen Kartoffeln verwenden
- Kartoffeln gut ausdampfen lassen
- Die Masse nicht zu stark bearbeiten
- Geduld beim Braten
- Die richtige Temperatur wählen