



Herzhafte polnische Kopytka: Mit gebratenen Austernpilzen, Speck und Frühlingszwiebeln

Kochutensilien

- Topf
- Kartoffelpresse

Zutaten

- 500 g Kartoffelmasse entspricht ca. 5 Kartoffeln
- 150 g Mehl
- 1 Ei
- eine Prise Muskatnuss
- 250 g Austernpilze
- 2 Frühlingszwiebeln
- 50 g Speckstreifen
- etwas Öl zum braten
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln kochen und vorbereiten

Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Sobald sie gar sind, das Wasser abgießen, die Kartoffeln gut ausdampfen lassen und anschließend noch heiß pellen.

Kartoffelmasse pressen

Die gepellten Kartoffeln direkt durch eine Kartoffelpresse drücken und abwiegen. Für das Rezept werden genau 500 g der gepressten Kartoffelmasse benötigt. Parallel dazu bereits einen großen Topf mit Salzwasser für die Nocken zum Kochen bringen.



Teig kneten und formen

Die vollständig abgekühlte Kartoffelmasse auf die Arbeitsfläche geben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in 4 Teile teilen und jedes Stück zu einer langen, fingerdicken Rolle formen. Die Rollen leicht flach drücken und mit einem Messer schräg in gleichmäßige Rauten schneiden.

Kopytka portionsweise kochen

Die Hitze des kochenden Salzwassers reduzieren, sodass es nur noch leicht siedet. Die Rauten ins Wasser geben und ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche aufsteigen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem leicht geölten Backblech verteilen, damit sie nicht zusammenkleben. Mit den restlichen Rauten genauso verfahren.

Pilze und Frühlingszwiebeln vorbereiten

Die Austernpilze putzen und in grobe Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln gründlich waschen und in feine Ringe schneiden.

In der Pfanne anbraten und servieren

Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Austernpilze und den Speck darin für ca. 2 Minuten anbraten. Danach die gekochten Kopytka dazugeben und mitbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Zum Schluss die Frühlingszwiebelringe unterrühren, alles mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und direkt servieren.