



Herzhafte Kartoffelwaffeln mit Graved Lachs

Herzhafte Kartoffelwaffeln treffen auf edlen Graved Lachs: Dieses Rezept bringt echtes Urlaubsfeeling auf deinen Frühstückstisch! Das Geheimnis für die hammermäßige Fluffigkeit des Teigs stammt aus einem handgeschriebenen Landfrauen-Kochbuch und wird mit den Kartoffeln wunderbar saftig. Zusammen mit feinem Lachs ist diese Kombination der absolute Hauptgewinn für jeden Sonntagsbrunch. Schnell gemacht, traditionell inspiriert und einfach unfassbar lecker!

Kochutensilien

- Waffeleisen

Zutaten

- 200 g gekochte Kartoffeln (vorwiegend festkochend oder mehlig)
- 300 g Mehl
- 250 g Butter
- 5 Eier (Größe M)
- 500 ml Milch
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 200 g Graved Lachs (hochwertig, z. B. Bio oder ASC)
- Etwas Pflanzenöl oder Butter zum Einfetten des Waffeleisens

Zubereitung

Schritt 1: Die Vorbereitung Die Eier sauber trennen und das Eiweiß in eine separate Schüssel geben. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. In einem kleinen Topf die Milch zusammen mit der Butter bei niedriger Hitze leicht erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.

Schritt 2: Den Waffelteig anrühren Mehl, Backpulver, Salz und etwas frisch geriebene Muskatnuss in eine große Rührschüssel geben. Die durchgepressten Kartoffeln, die Eigelbe und das warme Milch-Butter-Gemisch hinzufügen. Alles mit dem Rührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.



Schritt 3: Das Landfrauen-Geheimnis Das Eiweiß steif schlagen, bis ein fester Eischnee entsteht. Den Eischnee nun vorsichtig mit einem Spatel unter den Kartoffelteig heben. Das sorgt dafür, dass die herzhaften Waffeln im Waffeleisen fantastisch locker und fluffig aufgehen.

Schritt 4: Goldbraun ausbacken Das Waffeleisen gut vorheizen und die Backflächen mit etwas Öl oder Butter einfetten. Eine große Kelle Teig in die Mitte geben und die Waffeln goldbraun und knusprig ausbacken.

Schritt 5: Anrichten Die frisch gebackenen, noch warmen Kartoffelwaffeln auf Tellern anrichten, mit dem zarten Graved Lachs belegen und direkt genießen.