

# Macaire Kartoffeln – Pommes Macaire



## Zutaten:

für ca 4 Personen

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 20 g Butter, zimmerwarm
- 1 Eigelb
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g Speck
- 4-5 Stängel Petersilie
- Muskatnuss
- Salz & Pfeffer
- etwas Mehl

## • Außerdem:

- Kartoffelpresse

## Zubereitung:

- Zuerst die Kartoffeln schälen, halbieren und in einen Topf mit Wasser geben. Einen Teelöffel Salz hineingeben und die Kartoffeln im Salzwasser zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht dann die Hitze etwas reduzieren und die Kartoffeln ca. 20 Minuten weich kochen.
- Durch einstechen mit einem Messer prüfen ob die Kartoffeln gar sind um anschließend das Wasser abzugießen. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und die Kartoffelmasse etwas auskühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und klein schneiden. Den Speck ebenfalls klein würfeln. Die Petersilie waschen und klein schneiden.
- In einer Pfanne den Speck anbraten, etwas Öl hinzugeben und die Zwiebeln glasig dünsten. Zum Schluss die Petersilie kurz mit durch schwenken und alles auf die Seite zum abkühlen stellen.
- Wenn die Kartoffelmasse und die Zwiebel-Speck-Mischung abgekühlt sind, alles zusammen geben, das Eigelb hinzugeben, Muskatnuss dazu raspeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Gut durchmischen und die Kartoffelmasse zu einer Rolle auf einer bemehlten Arbeitsfläche formen. Die Rolle in fingerbreite Scheiben schneiden und in einer Pfanne die Macaire Kartoffeln goldgelb ausbacken.