

Irish Boxty



Zutaten für die Irish Boxy

ca. 6 Stück

- 250 g Kartoffeln
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 150 ml Buttermilch
- Salz & Pfeffer
- etwas Öl

Zubereitung Boxy

Zwei Drittel der Kartoffeln waschen und in einem Topf weichkochen. Die restlichen Kartoffeln waschen, schälen und raspeln. In ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Die gekochten Kartoffeln abgießen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse ausdampfen lassen.

Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Mehl, Backpulver, der Kartoffelmasse und den Kartoffelraspeln vermischen und die Buttermilch hinzugeben. Das Eiweiß steif schlagen und mit Salz & Pfeffer unter die Kartoffelmasse heben.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Kartoffelmasse mit einem Schöpfer hineingeben. Die Boxy von beiden Seiten goldbraun braten.

Diese Kartoffelbeilage wird sicher wieder einmal auf unseren Tellern landen, besonders mit Lachs aus der Zucht in den irischen Gewässern fände ich passend dazu. Aber Sie lassen sich mit unglaublich vielen anderen Zutaten ebenfalls genießen.

Eine weitere Möglichkeit dies Boxy zuzubereiten ist möglich, wenn ihr noch etwas Kartoffelbrei übrig habt. Dann mischt diesen mit 2 geraspelten rohen Kartoffeln, Ei und Mehl und backt diesen in der Pfanne aus. Schmeckt auch in dieser abgeänderten Form sehr gut und so lassen sich ja auch Reste gut verwerten.