**Frittierte Kartoffelkuglen mit Schinken Schritt für Schritt**

Ein Bild, das Essen, Tisch, Schüssel, Teller enthält.

Automatisch generierte BeschreibungBeschreiben Sie anhand der Bilder die Herstellung vonFrittierte Kartoffelkuglen mit Schinken.

**Zutaten für 4 Personen:**

500 g Kartoffeln, Typ C

4 g Salz

25 g Eigelb, (pasteurisiert)

Ein Bild, das Essen, Tisch, Tasse, Zähler enthält.

Automatisch generierte Beschreibung30 g Schinken, gekocht

Muskatnuss, gerieben

20 g Weissmehl

40 g Vollei, (pasteurisiert)

30 g Fideli / Fadennudeln

55 g Ölverlust bei Frittieren

**Vorbereitung:**

* Kartoffel in gleichmässige Würfel schneiden.
* Schinken in Brunoise schneiden.
* Fideli in kleine Stücke zerdrücken.

Ein Bild, das Essen, Tisch, Schüssel, Container enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, drinnen, Küchengeräte, Durchschlag enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das drinnen, Essen, sitzend, Tisch enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.Kartoffelwürfel im Drucksteamer oder im Salzwasser weich sieden. |  | 2.Kartoffel abschütten und ausdampfen lassen. |  | 3.Kartoffel noch heiss pürieren. |

Ein Bild, das Essen, Teller, Tisch, Reis enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, Teller, Tisch, drinnen enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, Teller, Tisch, Banane enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.Eigelb und Schinkenwürfel unter die Kartoffelmasse heben und abschmecken. |  | 5.Gleichmässige Kugeln mit einem Durchmesser von 3cm formen. |  | 6.Geformte Kartoffelkugeln auskühlen lassen. |

Ein Bild, das Person, Essen, drinnen, Tisch enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, Person, Tasse, Ei enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, Reis, Teller, Schüssel enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 7.Kartoffelkugeln Mehlen. |  | 8.Und im Verquirltem Ei wenden. |  | 9.Mit den Fideli panieren. Diese müssen gut angedrückt werden, sonst fallen sie ab. |

Ein Bild, das Essen, Reis, Teller, Tisch enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das drinnen, Schrank, Backofen, offen enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das drinnen, Papier, Essen, sitzend enthält.

Automatisch generierte BeschreibungEin Bild, das Essen, Teller, Tisch, gefüllt enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 10.Die Kugeln bei einer Temperatur von 165-170 °C goldgelb frittieren. |  | 11.Auf dem Küchenpapier abtropfen lassen und servieren oder im Ofen warmstellen. |