

Kartoffel-Matjes-Plätzchen

Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden

Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche

Zutaten:

700 g	Kartoffeln, mehlig kochend
60 g	geräucherter Speck
1 Bund	glatte Petersilie
1	Zwiebel
1	Ei
2	Eigelbe
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskat
250 g	Matjesfilet
5 EL	Pflanzenöl zum Braten



Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 3) vorheizen.
2. Die Kartoffeln bürsten, waschen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten garen, bis sie weich sind.
3. In der Zwischenzeit den Speck fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden.
4. In einer Pfanne den gewürfelten Speck auslassen, die Zwiebeln zugeben und goldbraun anschwitzen.
5. Die heißen Kartoffeln pellen und durch die Presse drücken.
6. Speck und Zwiebeln, Ei, Eigelbe und Petersilie zugeben und zu einem glatten Teig vermengen (evtl. noch 2 EL Mehl untermischen). Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
Tipp: Falls der Teig zu feucht ist noch 2-3 EL Mehl untermischen.
7. Den Kartoffelteig in 12 gleichmäßig große Taler formen.
8. Matjes in 4 cm lange Stücke schneiden, auf die Kartoffeltaler legen, darin einpacken und wieder zu Talern formen.
9. In einer Pfanne Öl erhitzen die Taler von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken.

Pro Portion: 535 kcal / 2240 kJ
23 g Kohlenhydrate, 19 g Eiweiß, 41 g Fett