

Lauchpatties mit Kartoffeln

Unwiderstehlich gut, Scheibe für Scheibe für Scheibe...



45 Min

Aktive Zeit



45 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

PATTIES

200 g Lauch **Saison**

200 g mehlig kochende Kartoffeln, vom Vortag, geschält, an der Röstiraffel gerieben **Saison**

2 EL Butter

1 TL Salz, Pfeffer

Wenig Muskatnuss

4 Eier, verklöpft

4 EL Mehl

4 EL Bratbutter

SAUERRAHMSAUCE

200 g Saurer Halbrahm

1/2 TL Salz, Pfeffer

1/2 Bund Gemischte Kräuter, z.B. Schnittlauch, Petersilie, fein geschnitten

Und so wird's gemacht

1 von 2

PATTIES

Lauch (in Streifen geschnitten) in der warmen Butter andämpfen, Kartoffeln begeben, würzen, kurz mitbraten. Auskühlen lassen, dann Eier und Mehl begeben, zu einer homogenen Masse verarbeiten. In 12 Portionen teilen, zu Patties formen. Patties in der heißen Bratbutter beidseitig je ca. 4 Minuten braten, bis zum Servieren warm stellen.

2 von 2

SAUERRAHMSAUCE

Alle Zutaten gut verrühren, zu den Patties servieren.