



Kartoffeltäschli mit Kräutern und Quark

Beilagen, Hauptspeisen, KSW 23.10.2015

portionen 4 · quelle annemarie wildeisen

ZUTATEN

1 kg Kartoffeln mehligkochend

2 Rüebli mittelgross

100 g Bratspecktranchen mager

1 Bund Petersilie

1 Bund Dill

1 Bund Schnittlauch

2 Eier

250 g Magerquark

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss etwas, frisch
gerieben

100 g Paniermehl

4 Esslöffel Bratbutter

6 Das Paniermehl in einem tiefen Teller bereitstellen. Aus dem Kartoffelteig Kugeln formen und im Paniermehl wälzen.

7 In einer beschichteten Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter erhitzen. Die Hälfte der Kartoffelkugeln hineinsetzen, mit der Bratenschaufel flachdrücken und beidseitig goldbraun braten. Im auf 100 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen. Auf die gleiche Weise die restlichen Kartoffeltäschli braten.

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen, je nach Grösse halbieren oder vierteln. In Salzwasser oder im Dampf weich garen.

2 Inzwischen die Rüebli schälen, der Länge nach in Scheiben, dann in Streifen und diese in kleine Würfelchen schneiden. Die Bratspecktranchen in kleine Vierecke schneiden. Petersilie und Dill hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

3 In einer beschichteten Bratpfanne den Speck im eigenen Fett knusprig braten. Herausnehmen. Die Rüebliwürfelchen hineingeben, kurz andünsten, 2 Esslöffel Wasser beifügen und unter gelegentlichem Wenden knapp weich garen. Zum Speck geben.

4 In einer grossen Schüssel die Eier verquirlen. Den Quark gut abtropfen lassen, beifügen und alles mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Speck und Rüebli beifügen.

5 Die Kartoffeln in ein Sieb abschütten, in die Pfanne zurückgeben und kurz auf kleinem Feuer trocken dämpfen. Dann durchs Passevite zur Quarkmasse treiben. Alles gut mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nachwürzen.