

Startseite > Rezeptsuche

POTATO LATKES (KARTOFFEL-TÄTSCHLI)

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen (ca. 16 Stück)

1 Rüebli, gerieben
1 Zwiebel, gehackt
2-3 Knoblauchzehen, gehackt
500 g festkochende Kartoffeln, z.B.
Charlotten, geschält, geraffelt
3 Eier
3 EL Mehl
1 TL Backpulver
1,5 TL Salz
½ TL Pfeffer
Bratbutter oder Bratcrème

180 g Crème fraîche



ZUBEREITUNG

1 Rüebli, Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln in einer Schüssel mischen. Bei Bedarf Masse etwas ausdrücken, Flüssigkeit weggiessen. Restliche Zutaten bis und mit Pfeffer beifügen, mischen.

2 Bratbutter erhitzen. Masse portionenweise dazugeben, zu Küchlein formen, etwas flach drücken. Bei mittlerer Hitze beidseitig insgesamt 20 Minuten braten.

3 Tätschli auf Tellern anrichten. Mit Crème fraîche servieren.

Gericht nach Belieben mit Apfelmus ergänzen.

©2007 LE MENU