

KARTOFFEL-ERBSEN-KUGELN

Für 4 Portionen

Vor- und Zubereitung: ca. 1 ¾ Std.

ZUTATEN

550 g mehligkochende Kartoffeln, in Stücken (1 cm)

300 g Rüebli, geschält, in Stäbchen (2 x 4 cm)

130 g tiefgekühlte Erbsli

30 g rezenten Gruyère, fein gerieben

40 g Butter, weich

wenig Muskat

½ TL Salz

Wenig Pfeffer

2 EL Rapsöl

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

100 g Lauch, in Ringen (ca. 4 mm)

1 EL Tomatenpüree (3-fach konzentriert)

4 dl Rindsfond

1 EL Ahornsirup

½ TL Salz

1 Ei

40 g Panko oder Paniermehl

Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in eine **gelochte Garschale** geben und in den Combi-Dampfgarer schieben. Rüebli in eine weitere **gelochte Garschale** geben und zusammen mit den Kartoffeln garen **(A)**. Karotten beiseitestellen.

2. Kartoffelmasse mit einer Kartoffelpresse zerdrücken oder durch ein Passevite treiben, Käse und Butter darunter mischen, würzen und auskühlen lassen. Erbsli in eine **gelochte Garschale** geben und garen **(B)**. Öl erwärmen, Zwiebel, Knoblauch und Lauch ca. 3 Min. andünsten. Tomatenpüree zugeben, kurz mitdünsten. Rindsfond dazugießen und 10 Min. köcheln lassen. Ahornsirup begeben, salzen.

3. Je ca. 1 ½ gehäufte EL Kartoffelpüree in die Handfläche geben, eine Vertiefung eindrücken. ½ EL Erbsli hineingeben, Kartoffelpüree zu einer Kugel formen. Ei, Mehl und Paniermehl je in einen tiefen Teller geben. Kartoffelkugeln im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, im Ei, dann in der Panade wenden. Kartoffelkugeln 45 Min. kühl stellen. Bratpfanne bis ⅓ Höhe mit Öl füllen, auf ca. 175 Grad erhitzen. Kartoffel-Erbsen-Kugeln portionsweise ca. 2 Min. frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen, warm stellen.

4. Rüebli zur Sauce geben, erhitzen und mit den Kartoffeln-Erbsen-Kugeln servieren.

Tipp: Micro Greens (z. B. Radiesli) und Piment d'Espelette dazu servieren.

MIELE KÜCHENZUBEHÖR

Garschale gelocht

	Combi-Dampfgarer
A Betriebsart Einstellung	Dampf garen
Temperatur, Zeit	100 °C, ca. 20 Min.
B Temperatur, Zeit	100 °C, ca. 3 Min.