

## ***Macaire-Kartoffel***

---

### **Zutaten**

500 g mehliges Kartoffel  
100 g Dörrfleisch  
2 Schalotten  
1 Bund Petersilie  
50 g Butter  
2 BIO-Eigelb  
frisch geriebene Muskatnuss  
Salz  
2 EL Butterschmalz

### **So bereiten wir die Macaire-Kartoffel zu**

1. Die Kartoffel schälen und Stücke schneiden. Auf ein gelochtes Blech geben und im Dampf garen. Die Kartoffel etwas ausdämpfen lassen.
2. Inzwischen den Speck würfeln und in etwa Öl bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten. Die Speckwürfel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schalotten fein würfeln. Pfanne auswischen, Butter in der Pfanne erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Petersilienblättchen abzupfen und nicht zu fein hacken. Petersilie und Speck unter die Schalotten mischen.
3. Die Kartoffel noch warm durch eine Kartoffelpresse pressen. Speck-Petersilien-Schalotten zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit einem Teigspatel vorsichtig vermengen. Eigelbe sorgfältig unterarbeiten.
4. Die Kartoffelmasse mit etwas Kartoffelstärke zu Rollen verarbeiten und zugedeckt etwas ruhen lassen. Nach kurzer Zeit aus den Kartoffelrollen kleine Scheiben schneiden (ca. 2 cm dick) und diese bei mittlerer Hitze in Butterschmalz goldbraun braten.