

S7335_final

Kartoffel-Waffeln mit Matjes und Speck

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Wartezeit: ca. 10 Minuten

Für 10 Portionen:

Für den Waffelteig:

400 g Kartoffeln, festkochend

50 ml Sonnenblumenöl

625 g Mehl (Type 405)

500 ml Milch (3,5% Fett)

10 Eier (Größe M)

2 ½ EL Backpulver

250 g Butter, flüssig

Salz

1 Prise Muskatnuss, gerieben

Für die Hausfrauensauce:

500 g Äpfel

400 g Zwiebel

2 Bund Schnittlauch

625 g Schmand (24 % Fett)

500 ml Saure Sahne (10 % Fett)

Salz

Pfeffer

Für das Topping:

20 Speckstreifen

20 Matjesfilets „Pur“ Friesische Art

200 g Sandwichgurken (Glas)

Utensilien: Messer, Brett, Pfanne, Schüssel, Schneebesen, Brüsseler Waffeleisen

Zubereitung:

1 Für den Waffelteig Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze rundherum ca. 5 Minuten anbraten.

2 Waffeleisen vorheizen. In der Zwischenzeit Mehl in einer Schüssel mit Milch, Eiern, Backpulver und Butter mit einem Schneebesen verrühren. Anschließend Kartoffeln unterheben und mit Salz und Muskat würzen. Teig im heißen Waffeleisen zu 20 Waffeln ausbacken.

3 Für die Hausfrauensauce Äpfel waschen und Kerngehäuse entfernen. Äpfel klein würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Äpfel, Zwiebeln und Schnittlauch in einer Schüssel mit Schmand und Sahne vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Speck in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Stufe knusprig braten. Kartoffel-Waffeln mit Matjes, Speck, Sandwichgurken und Hausfrauensauce anrichten.