Herzogin-Kartoffeln

Zutaten:

400 g mehlig-festkochende Kartoffeln
2 Eigelb
etwas Butter
Salz
Pfeffer
etwas Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser kochen. Abschütten und den Topf mit offenem Deckel auf der heißen Herdplatte ausdampfen lassen. Die noch warmen Kartoffelstücke durch die Kartoffelpresse drücken. Etwas abkühlen lassen und dann die Gewürze, einige Butterflocken und die Eigelbe unterrühren, bis alles gut verteilt ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf ein gebuttertes Backblech feine Röschen spritzen. Im 180 Grad heißen Backofen leicht braun werden lassen.

Tipp: Eine edle Beilage, zum Beispiel zu Wildgerichten.