

Kartoffellettes mit Karamelisierten Birnen und Sauerrahm



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Juliette Chrétien

Zutaten:

120g mehlig kochende Kartoffeln
80g Weissmehl
1 EL Ahornsirup
1 prise Salz
1 Birne
1 EL Butter
1 EL Zucker
2 EL Sauerrahm
Butter zum anbraten
Grappa oder Kirsch zum ablöschen

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Mit Wasser bedeckt ca. 15min kochen bis sie weich sind. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln kurz trocknen lassen. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Das Kartoffelpüree mit einer Prise Salz, Mehl und dem Ahornsirup zu einem glatten Teig verkneten. Kleine Portionen abtrennen und flachdrücken. Nun in einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Kartoffellettes von beiden Seiten kurz goldbraun anbraten.

Die Birnen entkernen und in Streifen schneiden. Die Birnenstreifen zusammen mit dem Zucker und der Butter in einer Bratpfanne schmelzen bis der Zucker braun wird. Kurz vor dem Moment in dem der Zucker verbrennt und bitter werden würde mit etwas Schnaps ablöschen.

Mit den Kartoffellettes und Sauerrahm servieren.

Rezept: Juliette Chrétien

Foto: Juliette Chrétien

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !