

Erdäpfellaibchen mit Speck und Bärlauch

Zutaten

für ca. 6 Personen:

1 kg mehligere Kartoffel (ca. 700g
gekocht, geschält)
200 g Speck
30g Bärlauch
150g würziger Käse
2 Zwiebel
250g Topfen
2 Eier
2 El. Speisestärke
Salz, Pfeffer, Muskat
Schweineschmalz



Zubereitung:

1. Kartoffel waschen und weich kochen, in der Zwischenzeit Speck, Zwiebel und Käse in kleine Würfel schneiden und Bärlauch in feine Streifen.
2. Speck in einer heißen Pfanne anrösten bis er eine schöne Farbe hat, Zwiebel dazugeben und ebenfalls noch etwas mitrösten lassen, zum Schluss Bärlauch dazugeben, zur Seite stellen und auskühlen lassen.
3. Die gekochten Kartoffel schälen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken, etwas ausdampfen lassen und anschließend mit der Speckmischung, Käse, Topfen, Eier und Speisestärke zu einer kompakten Masse vermischen.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.
4. In einer Pfanne Schweineschmalz erhitzen.
Aus der Masse mit feuchten Händen gleichmäßige Laibchen formen und im heißen Schmalz goldbraun auf beiden Seiten anbraten. Die angebratenen Laibchen auf ein befettetes Blech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 150 C° Heißluft noch ca. 15 Minuten nachziehen lassen.

