


# Knusprige Kartoffeltaschen mit Salat und Kartoffel-Vinaigrette

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/16/knusprige-kartoffeltaschen-mit-salat-und-kartoffel-vinaigrette/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/16/knusprige-kartoffeltaschen-mit-salat-und-kartoffel-vinaigrette/)

## Zutaten für 6 Personen

**Für die Kartoffel-Hack-Masse:** (davon aber nur die Hälfte nehmen! aus der gesamten Masse lassen sich Spanische Kartoffel-Hackfleisch-Bällchen herstellen >>[siehe Rezept](#))

- 500 g Kartoffeln
- ca. 1/8 l Milch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 Handvoll Petersilienblätter
- 2 Eier
- 300 g Hackfleisch, nach Belieben vom Rind, Schwein, gemischt oder Lamm
- 1 gestr. TL gemahlener Bockshornklee und/oder Raz el Hanout
- 1 Msp. Chilipulver
- 100 g Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

## Für die Kartoffeltaschen:

- ½ Portion Kartoffel-Hackfleischmasse
- 1 Paket Wan-Tan-Hüllen
- Öl zum Frittieren
- Eiweiß zum Kleben

## Für den Salat:

- 1 Friséesalat
- 1 Radicchiokopf
- ½ Endivie
- 1 Chicoréestaude

## Für die Kartoffel-Vinaigrette:

- 2 EL Kartoffelpüree
- 1 kleine Zwiebel
- 3 EL milder Apfelessig

- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- ½ TL getrockneter Majoran
- 1 Schuss heiÙe Brühe
- 2 - 3 EL Olivenöl

### **Zubereitung:**

Die Kartoffelmasse wie beschrieben herstellen, 2 EL Püree beiseite stellen für die Vinaigrette zum Salat.

Nur 1/2 Ei verquirlt in die Masse kneten, die andere Hälfte brauchen wir zum Zukleben der Teigtaschen.

Zunächst aus den Kartoffeln und der Milch ein Kartoffelpüree herstellen. Dafür die Kartoffeln (möglichst von gleicher Größe) waschen, nur knapp mit Wasser bedeckt garkochen, abgieÙen, pellen (falls die Kartoffeln mit Schale gekocht wurden) und sofort mit der Kartoffelpresse in einen Topf drücken, in dem etwa 2/3 der Milch soeben aufkocht. Auf keinen Fall die gesamte Milchmenge in den Topf geben! Mit einem Holzlöffel alles kräftig durchschlagen. Dabei so viel der restlichen Milch zufügen, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat. Es darf ruhig sehr fest sein. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und etwas abkühlen lassen.

Die Zwiebel fein würfeln und mit dem gehackten Knoblauch im heißen Öl weich dünsten, ohne zu bräunen. Zum Schluss die fein gehackte Petersilie untermischen.

Die Eier verquirlen. 1/4 davon mit der Zwiebelmasse unter das Hackfleisch, ein weiteres Viertel unter das Kartoffelpüree mischen. Die übrig gebliebene Hälfte der verquirlten Eier zum Panieren in eine flache Form geben, salzen und pfeffern.

Die weich gedünstete Zwiebel mit Kartoffelpüree vermischen und das Hackfleisch dazu geben. Alles gründlich miteinander verkneten und mit Bockshornklee, Chilipulver, Salz, Pfeffer und/oder mit Raz el Hanout würzen.

Je 1 TL Füllung auf ein Eck des Teigquadrats setzen, die leere Hälfte mit EiweiÙ einpinseln und darüber klappen, die Dreiecke rundum gut zusammendrücken. Vor dem Servieren die Teigtäschchen schwimmend im heißen Öl ausbacken und dann auf Küchenpapier gründlich abtropfen.

Für den Salat die Blätter waschen, zerpfeifen oder grob zerschneiden. Den Chicorée schräg in knapp fingerbreite Streifen schneiden.

Für die Kartoffel-Vinaigrette das Kartoffelpüree mit sehr fein gewürfelter Zwiebel, Essig, den Gewürzen, zerbeltem Majoran und der Brühe mit einer Gabel glatt rühren, das Öl unterrühren und nochmals schön säuerlich abschmecken. Die Salatblätter damit anmachen.

Zum Servieren den Salat auf Tellern hübsch anrichten. Die knusprigen Teigtaschen obenauf setzen. Sofort servieren, solange die Täschchen noch warm sind, aber den Salat noch nicht dadurch zerstört haben.

Rezept: Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz

Episode: Leckerer zu Karneval