



# Perukartoffel

Papa rellena

## Zutaten für den Kartoffelteig:

- 1 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
- ¼ TL Kümmel
- Salz
- 3 Eier (L)
- 2 EL Kartoffelstärke
- 1 Pa. Kartoffelflocken (Püree)
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Mehl

## Die Zubereitung vom Kartoffelteig der Perukartoffel:

- Die Kartoffeln mit dem Kümmel und 1 – 2 TL Salz und Wasser zum kochen bringen.
- Weich kochen, abgießen und etwas abkühlen lassen.
- Kartoffeln schälen und durch eine Presse drücken (alternativ: stampfen).
- Eier und Kartoffelstärke mit den Gewürzen unterheben.  
Es soll ein fester Teig entstehen. Nach meinen Erfahrungen will das mit diesen Zutaten nicht wirklich gelingen. Er neigt kleisterig zu werden oder später in der Fritteuse zu zerplatzen. - Nach gut 10 Jahren hat sich nun etwas gefunden, dass den Kartoffelteig gut formbar und locker werden lässt:
- ½ bis eine ganze Packung der Kartoffelflocken unter arbeiten.
- Den Teig etwas stehen lassen. In sechs Teile teilen.
- Mit nassen Händen 2/3 einer Teigportion nehmen und zu einem Fladen formen. Ein bis zwei Esslöffel der gewünschten Füllung in die Mitte geben.  
Den restlichen Teig der Portion oben drauf geben und zu einer großen Kartoffel formen.
- Den Kartoffelkloß in Mehl wälzen.
- In der Fritteuse bei 160°C 3 bis 5 Minuten goldbraun frittieren, dann umdrehen {oben nach unten ;-} }. Fertig frittieren.
- Die Perukartoffel kann man zum Beispiel mit Krautsalat oder einem Relish gegessen werden.
- 



## Rindfleisch-Füllung:

- 250g Rinderhackfleisch
- 250g braune Champignons
- 1 EL Paprikapaste
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- Öl

## Die Zubereitung der Füllung:

- Die Champignons putzen und klein schneiden.
- Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons anbraten.  
Die Menge an Pilzen darf sich ruhig halbieren. Hierdurch bekommen sie einen intensiveren Geschmack.
- Die Champignons auf einem Teller mit Küchenkrepp zum abtropfen geben.
- Das Rindfleisch in der Pfanne mit dem restlichen Öl krümelig anbraten.
- Die Champignons hinzu geben.
- Paprikapaste, Tomatenmark, Salz und Pfeffer hinzu geben und alles vermischen.  
Wenn sich auf dem Pfannenboden ein Satz gebildet hat kann man diesen mit etwas Wasser lösen („einen Schluck“).
- Abschmecken.





# Perukartoffel

Papa rellena

## Käse-Schinken-Mais-Füllung:

- 200g gekochter Schinken
- 1 Zwiebel (mittel)
- 6 EL Maiskörner
- 150g Käse (z.B. Kashkaval)
- Salz, Pfeffer
- ¼ TL Gemüsewürzer (oder instand Brühpulver)
- ½ TL Oregano
- ½ Be saure Sahne
- Öl

## Die Zubereitung der Füllung:

- Den gekochten Schinken in ca. 1x 1cm große Würfel schneiden.
- Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
- Mit einer Reibe den Käse zerkleinern.
- In einer Pfanne etwas Öl geben und die Zwiebeln andünsten.
- Die Schinkenwürfel hinzu geben, mit anbraten.
- Maiskörner hinzu geben und ein bis zwei Minuten garen.
- Salz, Pfeffer, Gemüsewürzer und Oregano zugeben und alles vermischen.
- Die saure Sahne hinzu geben, untermischen, abschmecken und die Füllung abkühlen lassen.
- Den geriebenen Käse untermischen.



## Wenn etwas übrig bleibt:

Wenn man den Kartoffelteil roh einfriert und wieder auftaut wird er schmierig und lässt sich nicht mehr gut verarbeiten.

Aufgrund meiner Erfahrung empfehle ich die Kartoffeln fertig zu machen und bei 140°C für ca. 2 Minuten von oben und unten zu frittieren. - Die abgekühlten Kartoffeln können dann eingefroren werden.

Entweder in der Heißluftfritteuse oder in der Ölfritteuse fertig garen.



QR-Code scannen und Video schauen!

