Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Würzige Kartoffelwaffeln mit Kräuterschmand

Waffeln mag jeder...

Waffeln mag jeder. Aber wer hat schon mal herzhafte Waffeln probiert? Knusprige, goldbraune Kartoffelwaffeln sind unschlagbar gut und passen zu allem. Diese Waffeln schmecken allein genossen oder mit Dipp, zu Salat oder zu Hauptgängen, sogar belegt wie Brötchen sind sie top.

Ich habe ein Rezept ausprobiert. Dazu habe ich eine mehlig kochende Kartoffelsorte verwendet. Weil ich eine feine Konsistenz erreichen wollte, habe ich die gekochten Kartoffeln noch durch ein feines Sieb gestrichen und mit Buttermilch verfeinert. Backpulver lockert die Masse. Mit allen Zutaten hatte die Kartoffelmasse anschließend die Konsistenz wie Kartoffelbrei. Na ja, vielleicht wie etwas klebriger Kartoffelbrei. Wenn die

Masse zu flüssig ist werden die Waffeln weniger knusprig, eher weicher und fluffiger. Aber das ist Geschmacksache.

Hier unsere Rezeptur für **"Würzige Kartoffelwaffeln mit Kräuterschmand"**:

Zutaten

für 4 Personen

- 350 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 75 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- ca. 50 ml Buttermilch
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Majoran

Für den Kräuterschmand:

- 250 g Schmand
- Salz, Pfeffer, etwas Paprika
- 1 TL Essig
- eine Prise Zucker
- frische geschnittene Kräuter nach Wahl (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum etc.)

Zubereitung

Kartoffeln kochen, abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Alternativ können die Kartoffeln auch durch ein feines Metallsieb gestrichen werden. Etwa 10 Minuten abkühlen lassen.
Das Ei mit Buttermilch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Majoran verrühren.
75 g Mehl mit 1/2 TL Backpulver vermischen.
Dann erst das Mehlgemisch in die Kartoffelmasse rühren.

Anschließend das Eigemisch untermengen. Nochmals abschmecken.

Das Waffeleisen nach Gebrauchsanweisung vorheizen und einfetten. Den Kartoffelteig portionsweise zu knusprigen, goldbraunen Waffeln backen. Das kann je nach Waffeleisen zwischen 15-20 Minuten dauern.
In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Kräuterschmand vermischen und gut abschmecken.

Die Waffeln mit dem Kräuterschmand servieren.

Tipp: Dazu schmeckt knackig, frischer Salat.