Artikel vom 10.09.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 11:12 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kartoffelwaffeln

# Kartoffelwaffeln

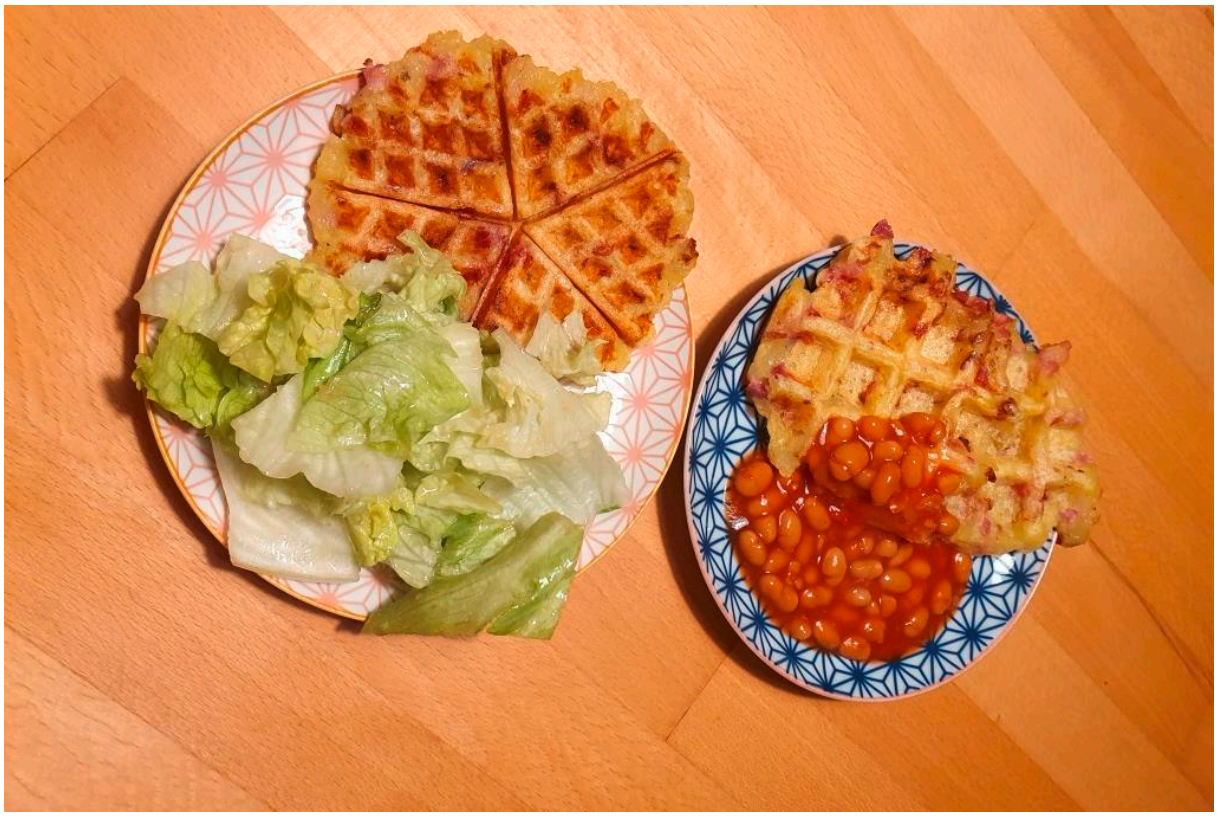


Foto: Kathrin Fries

**Zutaten (für 2 bis 4 Portionen):**

750 g mehligkochende Kartoffeln

100 g Kartoffelstärke

1 Ei (Größe L)

1 bis 2 EL Butter

250 g Katenschinkenwürfel

3 EL Röstzwiebeln

½ TL Pfeffer

½ TL Salz

geriebener Muskat

etwas Fett für das Waffeleisen

**Zubereitung:**

Zunächst wird ein Kloßteig hergestellt. Dafür die Hälfte der Kartoffeln am besten am Vortag kochen, die anderen schälen und roh raspeln. Die erste Hälfte pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Aus der rohen Hälfte mit einem Küchentuch den Saft herauspressen. Beide Kartoffelmassen in eine große Schüssel geben, Stärke, Butter und Eigelbe einarbeiten und zu einem glatten Teig kneten. Dann die Schinkenwürfel und Röstzwiebeln untermischen und die Masse würzen. Nun werden nach und nach jeweils etwa 2 EL der Masse im Waffeleisen ausgebacken, bis die Kartoffelwaffeln außen gut gebräunt sind. Dazu schmeckt gut ein grüner Salat mit Vinaigrette oder warme englische Baked Beans.

*Kathrin Fries*