SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Kartoffel-Tarte | Café de Paris

Zubereitungszeit: 3 h

Kochzeit: 50 min

Gesamtzeit: 4 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Gewürze & Zutaten:

500 g Pellkartoffeln

230 g Butter

500 g Dinkelmehl Typ 630

10 g Salz

2 Eigelb

1 Prise(n) Zucker

250 ml Wasser

2 Esslöffel Café de Paris Gewürzbutter-Mischung

Etwas Salz

1 Zwiebel

1 Esslöffel Butter

250 ml Sahne

2 Eier

Vorbereitung

1. Am Vortag die Pellkartoffeln kochen und über Nacht kühl stellen.

2. Für den Tarte-Teig die Butter und das Dinkelmehl miteinander krümelig "reiben", bis sich alles gut verbunden hat. Das geht am besten mit einem Handrührgerät oder der Küchenmaschine.

3. Dann Salz, 2 Eigelb, eine Prise Zucker und etwa 250 ml kaltes Wasser zugeben und zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

4. ACHTUNG!: Für den Tarte-Teig ist es wichtig, alle Zutaten möglichst kühl und zügig zu verarbeiten und auf keinen Fall zu kneten!

Tipp

1. Natürlich darf man auch einen gekauften Blätterteig verwenden!

Zubereitung:

1. Für die Füllung die Pellkartoffeln schälen und mit der Rösti-Reibe grob raspeln.

2. Die geraspelten Kartoffeln mit 2 EL Gewürzmühle Café de Paris Kräuterbutter-Mischung sowie 1 TL Salz mischen.

3. Zwiebelwürfel mit 1 EL Butter glasig anschwitzen und locker unter die Kartoffelmasse mischen.

4. 250 ml Sahne mit 2 Eiern verquirlen und mit einer Prise Salz würzen. Den Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Nun den Teig ausrollen und in die gut gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Tarte-Backform geben, leicht andrücken.

6. Die Kartoffel-Mischung locker auf dem Teig verteilen (nicht drücken!) und mit der Sahne-Ei-Mischung übergießen.

7. Für etwa 30 Minuten bei 200°C im Backofen knusprig backen.

8. Vor dem Anschneiden 5-10 min ruhen lassen.