

Kartoffelwaffeln mit Lachs und Senf-Dill-Sauce - Neu

Kategorien: Waffeln
Zutaten für: 1 Rezept

Zutaten für 8 Waffeln		
	Etwas	Salz
1	Teel.	Kümmel
500	Gramm	Kartoffeln
1	groß.	Zwiebel
100	Gramm	Schmalz *
3		Frische Eier
50	ml	Milch
	Etwas	Pfeffer aus der Mühle
	Etwas	Geriebene Muskatnuss
100	Gramm	Mehl

FÜR DEN LACHS UND DIE SENF-DILL-SAUCE

1/2	Bund	Dill
4	Teel.	Senf
2	Essl.	Speiseöl
1	Essl.	Honig
300	Gramm	Geräucherter Lachs

Anleitung:

Salzwasser zum Kochen bringen, den Kümmel zugeben und die ungeschälten Kartoffeln darin gar kochen. Inzwischen den Dill für die Sauce waschen und im Anschluss fein zerschneiden. Senf, Öl und Honig verrühren und den Dill dazugeben. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und dann in etwas Schmalz glasig dünsten. Die Kartoffeln pellen und zu einem feinen Brei stampfen. Zwiebeln, Schmalz, Eier, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat zum Brei geben und alles verrühren. Das Mehl sieben und unter- rühren. Erneut mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Waffeleisen aufheizen, gut einfetten und die Masse goldbraun ausbacken.

Die Lachsscheiben locker auf die Waffeln legen und die Dill-Senf-Sauce darüber geben und servieren.

Das passende Getränk: Ein trockener Weißwein.