

## Flüsse der Genüsse

### Pommes dauphines

---

#### Zutaten

40 ml Wasser, 6 g Butter, 20 g Mehl, 1 Ei, 200 g Kartoffeln, Salz

#### Zubereitung

Wasser, Butter und Salz zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. Gesiebtes Mehl zugeben und mit dem Holzlöffel zu einem Kloß rühren. Diesen auf dem Ofen abbrennen bis sich am Topfboden ein weisser Belag bildet. Mehlkloß in ein anderes Gefäß geben. Eier sofort glatt untermischen und anschließend die gekochten, gesiebten Kartoffeln dazu geben. Mit Teelöffel absteifen und im heißen Fett bei 180 Grad in der Friteuse ausbacken.