



Kartoffeltaler mit Räucherfisch

So geht's:

1. Knödelteig mit Eiern, Wasser, Salz, Pfeffer, Muskat und Zwiebel gut vermischen.
2. Räucherforellen von Haut und Knochen befreien und zerkleinern. Mit der gehackten Petersilie vermischen und nach Bedarf etwas würzen.
3. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl kleine runde Taler (ca. 6 cm Durchmesser) aus dem Teig streichen. Auf die noch weiche Oberseite je 1 gehäuften Teelöffel Räucherfisch-Petersilien-Mischung verteilen.
4. Wenn die Unterseite goldbraun ist, Taler wenden – das Räucherfischfleisch backt jetzt mit ein.
5. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

Tipps:

-  Lässt sich super vorbereiten, z. B. für ein Buffet. Schmeckt warm und kalt!
-  Statt Räucherfisch kannst du auch ausgelöste Fischreste verwenden.

Für 4 Personen

Das brauchst du:

-  1 Packung fertiger Kartoffelknödelteig (ca. 750 g, eingeschweißt)
-  2 Eier
-  200 ml Wasser
-  Salz, Pfeffer, Muskat
-  1 Zwiebel, fein gehackt
-  Öl zum Braten
-  2 Räucherforellen (ohne Haut und Knochen, zerkleinert)
-  ½ Bund Petersilie, fein gehackt