

Sören Anders**Mittwoch, 4. Dezember 2024****Herzhafte Kartoffel-Waffeln mit Räucherlachs und Gurke****Rezept für 4 Personen**

Dauer: 1,5 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

Heimatküche

Zutaten:**Für die Waffeln:**

200 ml	Milch
200 g	Weizenmehl, Type 405
10 g	frische Hefe
1 Prise	Zucker
2	Eier (Größe M)
500 g	große Kartoffeln
1 Bund	Schnittlauch
etwas	Salz
etwas	Muskat (frisch gerieben)
etwas	Pfeffer
etwas	Pflanzenöl

Für den Gurkensalat und Lachs:

1/2	Salatgurke
1/2	Zitrone
1 EL	Olivenöl
3 EL	Buttermilch
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1/2 Bund	Dill
4 EL	saure Sahne
100 g	Räucherlachs

Zubereitung

1. Für den Waffelteig die Milch in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milch und zerbröckelte Hefe in die Mulde geben, mit 1 Prise Zucker bestreuen und etwas Milch zugießen, verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
2. Anschließend die Eier und übrige Milch zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen, relativ flüssigen Teig kneten. Die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben.
4. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch und etwas Salz unter die Kartoffeln mischen und 10 Minuten beiseitestellen.
5. In der Zwischenzeit die Gurke waschen, der Länge nach halbieren, mit einem Löffel die Kerne austreichen.
6. Dann die Gurkenhälften fein hobeln oder in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
7. Von der Zitrone den Saft auspressen.
8. Zitronensaft, Olivenöl und Buttermilch zu den Gurkenscheiben geben und gut untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Dill abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Gurken mischen.

10. Die Kartoffelraspel portionsweise mit den Händen (oder in einem großen Sieb) sorgfältig ausdrücken, der Saft wird nicht benötigt.
11. Ausgedrückte Kartoffeln mit Muskat, Pfeffer und Salz kräftig würzen, mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine unter den Hefeteig arbeiten.
12. Ein Waffeleisen nach Geräteanweisung erhitzen und mit wenig Öl bepinseln. Ca. 4 EL Waffelteig in die Mitte der unteren Backfläche geben, das Waffeleisen ohne Druck schließen und die Waffeln goldgelb backen. Fertige Waffeln auf einem Gitter etwas abkühlen lassen.
13. Nach und nach aus dem Teig weitere goldbraune Waffeln ausbacken.
14. Waffeln auf Teller verteilen, jeweils einen Klecks saure Sahne und etwas Räucherlachs darauf anrichten. Marinierte Gurken dazu servieren.

Pro Portion: 510 kcal/ 2120 kJ

57 g Kohlenhydrate, 19 g Eiweiß, 22 g Fett