

Rezept: Bergische Mutzen

Für 5 Portionen

Zutaten:

500 g Kartoffeln, mehlig kochend
150 g Zucker plus mehr zum Wenden der Mutzen
Salz
300 g Mehl (Typ 405)
100 g Speisestärke
100 g Speisequark
0.5 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier (Größe M)
1.5 l Frittieröl
Zimt (optional)

Zubereitung:

Für die Ofenkartoffeln:

Kartoffeln waschen und für ca. 20 bis 25 Minuten in Salzwasser kochen, bis sie gar sind. Kartoffeln pellen und über Nacht zur Seite stellen.

Kartoffeln zweifach durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, um einen sehr feinen Stampf herzustellen.

Eier, Zucker, Vanillezucker und Quark auf den Kartoffelstampf geben. In einer separaten Schüssel Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen. Dann Kartoffelstampf dazugeben und alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Eine große Schüssel mit etwas Küchenkrepp auslegen (oder ein Kuchengitter bereitstellen) und etwas Zucker (ggf. mit etwas Zimt) auf einem Teller verteilen. Frittierfett in einen Topf oder eine Fritteuse füllen und erhitzen.

Rezept

Aus dem Teig mit zwei Esslöffeln einen Mutzenrohling formen und diesen als Test-Mutzen in das heiße Öl geben.

Das Fett sollte nicht zu heiß sein, da die Mutzen sonst ggf. etwas dunkel werden. Den Mutzen drehen, wenn die Unterseite beginnt, sich zu bräunen. Den fertigen Mutzen mit einer Schöpfkelle aus dem Frittieröl heben und ggf. aufschneiden, um zu prüfen, dass er auch innen komplett gar ist.

Dann die restlichen Mutzen formen und frittieren und ggf. Frittierzeit anpassen.

Mutzen in der Schüssel mit dem Küchentrepp oder auf einem Kuchengitter etwas auskühlen lassen. Die noch warmen Mutzen im breit gestellten Zucker (bzw. in der Zucker-Zimt-Mischung) wenden und die Mutzen noch am selben Tag servieren.

Das Rezept gibt es auch online: [Bergische Mutzen](#)

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Linda Künzel
E-Mail: presse-kmg@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-817
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank