



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Kartoffelnester



Einkaufsliste:

Kartoffeln, festkochend, 4 große

Thymian, 1 Bund

Knoblauch, 1 Zehe

Butter, 100 g

Chilisalz



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Symbole für Kartoffelnester

	 einfach	 preiswert
	 warm servieren	 gut einzufrieren
		

Vorbereitung:

- Kartoffeln schälen und mit einer Mandoline in dünne Scheiben hobeln,
- in Salzwasser ca. 10 min. bissfest kochen,
- auf Küchentuch trocknen,
- Thymianblättchen abzupfen (gegen den Strich),
- Knoblauchzehe schälen, Keim entfernen,
- Rest durch eine Knoblauchpresse drücken,
- Butter in einem Topf bei milder Hitze köcheln lassen,
- gelegentlich umrühren, bis das Milcheiweiß leicht gebräunt ist
- (dauert ca. 10 – 15 min.), Herd ausschalten,
- Thymian und Knoblauch zufügen,
- ca. 30 min. ziehen lassen,
- anschließend durch ein feines Sieb passieren,
- Butter mit Chilisalz abschmecken



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Zubereitung:

- Kartoffeln in breiten Gläsern fächerförmig schichten,
- mit der flüssigen aromatisierten Butter übergießen und
- für ca. 40 min. bei 180°C in den Backofen geben,
- auf Esstemperatur abkühlen lassen,
- die überflüssige Butter aus den Gläsern gießen,
- mit frischem Thymian bestreuen und warm servieren

Tipps:

- Die aromatisierte überflüssige Thymianbutter nicht wegschütten.
- Im Kühlschrank hält sie sich mehrere Wochen.
- Ihr könnt sie aber auch genau wie die Kartoffelnester gut einfrieren.
- Achtung: damit die feuerfesten Gläser nicht zerspringen, erst im Kühlschrank auftauen, und den Backofen nicht vorheizen.

Das Grundprinzip der Thymianbutter ist die Herstellung von brauner Butter. Statt Thymian könnt ihr auch mit anderen Gewürzen oder Kräutern aromatisieren, z.B. Rosmarin, Estragon, Majoran,...

Dazu passt:

- ein feinherber Riesling von der Nahe, aber auch einfruchtiger Grauburgunder vom Mittelrhein