

... > Menüart > Beilage > Kartoffeln


Kartoffel - Souffle



★★★★☆ 4.29 (40 Bewertungen)

 41 Kommentare

 20 Min.

 simpel

 16.11.2005

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 kg Kartoffel(n), mehlig kochend

70 g Butter

4 Ei(er), getrennt

$\frac{1}{4}$ Liter Sahne

125 g Parmesan oder Gouda, mittelalt, geraspelt

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Pfeffer

1 Msp. Muskat

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Die Kartoffeln kochen und pürieren. Das Püree mit der Butter, dem Eigelb, der Sahne, dem Käse und den Gewürzen schaumig schlagen. Das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Die Masse in eine gebutterte, ofenfeste Form füllen, und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 30 bis 40 Minuten backen, bis das Souffle schön aufgegangen ist.

Rezept von

lametti

Weitere Rezepte von lametti

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

28.02.2021 15:59

acwehmer

Schönen guten Tag, weiß jemand, ob ich das Rezept vorbereiten kann? Also heute das gesamte Rezept zubereiten, dann aber auf zwei Formen aufteilen und eine Form erst morgen Abend in den Ofen schieben? Vielen Dank

[Antworten](#)

29.02.2020 20:37

jane67

Entgegen dem was hier jemand sagte, dass ein Soufflér mit Brandteig sei, völliger Quatsch, ist dieses Rezept sehr gut erklärt, durchführbar und wirklich lecker.
bei uns mit dreierlei Restkäse, Oregano und einem Blatt-Avocadosalat dazu

[Antworten](#)

21.01.2020 16:44

pizza2

Habe dieses Rezept jetzt schon ein paar mal gekocht, Es ist super schnell gemacht und super lecker.

Antworten

03.01.2020 11:41

Veggyterryen

Als Beilage okay, wobei dafür der Aufwand recht hoch ist

Antworten

12.08.2019 11:02

Leon821

Kann ich den Parmesan auch durch Frischkäse ersetzen?

Antworten

03.06.2007 20:20

lametti

Hallo Alex,
kein Wasserbad, sondern ganz normal. Portionsförmchen gehen auch, allerdings weiß ich nicht, wie lange die brauchen. Wenn das Souffle aufgegangen ist, ist's fertig.
LG Lisa

Antworten

02.06.2007 19:11

alexandradugas

Hallo,

kann man das Souffle auch in Portionsförmchen machen und wenn ja wie lange dauert das dann? Muß das im Wasserbad gemacht werden oder die Form einfach wie ein Auflauf in den Backofen stellen?

Lg Alex

Antworten

06.01.2007 15:55

lametti

Hallo lindaknick,
ich hoffe, Du hast nicht vergessen, das steif geschlagene Eiweiß unter das Pürre zu mischen....dann würde es allerdings wie Kartoffelpürre schmecken.*gg*
LG Lisa

Antworten

06.01.2007 13:05

lindaknick

Hallo,
also eigentlich war es mehr eine Art Kartoffelpürree in Förmchen (vielleicht haben wir auch was falsch gemacht?!), aber lecker war es trotzdem und sieht halt einfach hübscher aus als Kartoffelpü. Allerdings würde ich beim nächsten Mal kräftiger würzen.

Antworten

26.08.2006 19:24

fernweh_

Schnell, einfach und immer wieder sehr lecker!

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

3tassenkuchen rezepte, bagel rezepte, chickenwings rezepte, erdbeer rezepte,
grillpäckchen rezepte, pfefferbeisser rezepte, quicheteig rezepte, schokouchen
rezepte, stielmus rezepte, wurzelbrot rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH