



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 750 g Erdäpfel, mehlig, gekocht
- 250 g Mehl
- Salz
- 50 g Butterschmalz
- 80 g Grammeln vom Schwein
- 40 g Schweineschmalz

**Mein persönlicher Tipp**

Diese Hauptspeise kann mit Salat oder auch mit heißer Milch oder Kaffee gegessen werden.:

**Eva Maria Lipp**

Ernährungsberaterin und  
Kochschulleiterin in Leoben

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

## Erdäpfelschmarrn

### Zubereitung

- Die am Vortag gekochten Erdäpfel passieren, salzen und mit dem Mehl mischen.
- Das Aussehen dieser Masse soll griesig und nicht klumpig sein.
- Die Erdäpfelmasse wie einen Schmarren in heißem Schmalz rösten.
- Der Erdäpfelschmarren darf dabei nicht verkleben.
- Die Grammeln in wenig Schmalz erhitzen und beim Anrichten über den Erdäpfelschmarren gießen.