



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

Erdäpfelschmarrn



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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



Quellen:



Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

