

Erdäpfellaibchen

Dieses einfache Rezept kann man als Beilage zu etlichen Gerichten zubereiten. Auf dem Bild sind die leckeren Erdäpfellaibchen mit Rührei und Petersilie angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

500 g	Erdäpfel
2 Stk.	Eier
2 EL	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (weißen)
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Kräuter (nach Belieben)
1 EL	Schmalz

Zubereitung

1. Um die **Erdäpfellaibchen** zuzubereiten, die Erdäpfel zunächst kochen, dann schälen und heiß zerstampfen oder passieren. Mit Eiern, Mehl und nach Belieben zusätzlich mit Schlagobers vermischen.
2. Salzen, Pfeffern und mit Muskatnuss und Kräutern nach persönlichem Geschmack würzen. Rund 1 Stunde ruhen lassen.
3. Auf mittlerer Hitze Schmalz in einer Pfanne zerlassen. Aus der Kartoffelmasse mit Hilfe eines Esslöffels kleine Erdäpfellaibchen formen und diese im Schmalz von beiden Seiten langsam ausbacken.

Tipp

Erdäpfellaibchen mit Speck, Porree, gewürfelten Pilzen oder Ingwer variieren.