Erdäpfelschmarrn

Super Rezept, um Reste zu verarbeiten: Den Erdäpfelschmarrn kann man gut mit Erdäpfeln vom Vortag zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 kg	Erdäpfel (mehlig)
260 g	Mehl (griffig)
3 Stk.	Eidotter
60 g	Butter
1 Prise	Salz
60 g	Butterschmalz
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Der berühmte **Erdäpfelschmarrn** kommt aus der Kärntner Küche: Hierfür die Erdäpfel kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Mehl über die Erdäpfelmasse sieben, Butter, Eidotter und Salz dazugeben. Alles zu einem homogenen Teig verkneten.

2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf eine Dicke von ca. 2 cm ausrollen. Pfanne mit Butterschmalz einfetten und den ausgerollten Teig hineinlegen. In den vorgeheizten Backofen stellen und den Erdäpfelschmarrn auf der Unterseite braun backen und in kleine Stücke zupfen und servieren.

Tipp

Zu dem Erdäpfelschmarrn einen leckeren Kompott reichen.