

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
gruenberg@vpn.at
Tel. 07612/77700



Erdäpfelschmarren

Zutaten

800–1000 g (netto ohne Schale) gekochte speckige Erdäpfel
60–100 g fein gehackte Zwiebeln
ca. 40 g Butterschmalz oder Öl
Salz, Pfeffer aus der
Mühle
Prise Muskatnuss
Kümmelpulver oder Majoran nach Geschmack

Zubereitung

Die Zwiebelwürfel am besten in einer beschichteten oder gusseisernen Pfanne in heißem Fett leicht anlaufen lassen. Die blättrig geschnittenen Erdäpfel zugeben und durchrösten (oder im Rohr fertig backen und dabei zwischendurch mehrmals durchrühren). Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss, nach Geschmack auch mit Kümmel oder Majoran, abschmecken.

Tipp: Wenn Sie sichergehen wollen, dass die Zwiebeln während des Röstens nicht zu dunkel und dadurch bitter werden, so rösten Sie Zwiebeln und Erdäpfel einfach getrennt an und vermengen beides erst unmittelbar vor dem Servieren.

Variationsmöglichkeiten: Wenn Sie den Erdäpfelschmarren als Hauptgericht servieren wollen, so verdoppeln Sie einfach die Menge und servieren eine leichte Kräuter- oder Gemüsesauce dazu. In jedem Fall können Sie ihn durch eine oder mehrere der folgenden Zutaten verfeinern:

- geröstete Speckwürfel und/oder gekochte Gemüsewürfel
- gebratene Fischstreifen (Forelle, Karpfen, Hecht, Saiblinge, aber auch Räucherfisch)
- gebratene Blutwurst- oder Leberwurstscheiben
- gebratene Fleischstreifen oder -würfel
- 100–150 g frische Grammeln und Majoran
- geröstete Pilze und Schwammerl
- Oarfish (pochierte Eier)