

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
i.pernkopf@gmail.com
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 Gemüseswürfel
- 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
- Oarfisch (pochierte Eier)