

Kartoffel „Erdäpfelschmarrn“

- **Küche:**Österreichisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, als zünftige Beilage zu Sauerkraut oder zu Bratwürsten

Zutaten

- 500 g Kartoffeln, gestampft
- 250 ml Sahne oder Milch
- 30 g Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- 1 kleines Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Zwiebel in der Butter anschwitzen, die gekochten Kartoffeln grob zerstampfen, salzen pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

Schritt3

Nach und nach die heiße Sahne dazu geben, unterrühren und den Schnittlauch unterheben.

Schritt4

Schmeckt besonders gut als Beilage zu Sauerkraut oder Bratwürsten.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** für jeden tag, Österreichisch, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-erdaepfelschmarrn/>