



# 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/>