

Katharina Seiser

Professional

## Erdäpflkas

Griß di Rezepte

Hausmannskost

Österreichisch

Vegetarisch



### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Erdäpfel schälen, in einer flachen Schüssel mit einer stabilen, langzinkigen Gabel gründlich zerdrücken. Sauerrahm und Salz mit der Gabel einarbeiten. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Zwiebel, Kümmel und Pfeffer zur Erdäpfelmischung geben. Jetzt mit Obers die Konsistenz anpassen: Der Erdäpflkas soll streichfähig-cremig und locker-weich wie gutes Püree, aber keinesfalls flüssig oder bröselig sein. Nochmal mit Salz abschmecken. Mit reichlich frisch geschnittenem Schnittlauch und evtl. -blüten bestreuen, großzügig pfeffern und mit Brot servieren.

### ZUTATEN

250–300 g gekochte mehlig-e Erdäpfel vom Vortag, bei Zimmertemperatur ausgekühlt

100–150 g Sauerrahm

ca. 1/2 TL feines Salz

25–30 g milde Zwiebel

1 Msp. Kümmelpulver

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ca. 3 EL Obers

Schnittlauch und evtl. -blüten

Schwarzbrot, am besten aus dem Holzofen