Kartoffelschmarrn

Das einfache Gericht ist in Bayern, in der Pfalz und auch in Östereich gut bekannt. Es ist fast wie eine Rösti, die mit Mehl gebunden wird und während dem Braten in mundgerechte Stücke zerstückelt wird. Für eine gediegenere Variante werden die gekochten und grob geriebenen Kartoffel mit Mehl, wenig Milch, Ei und Butter vermischt und mit Pfeffer und Muskatnuss gewürzt. Das gibt einen schönen fluffigen Schmarrn, aussen knusprig und innen weich. Mit Salat aufgetischt, gibt dieser Kartoffelschmarrn eine zwar einfache, aber ganz leckere Mahlzeit.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Kartoffeln festkochend
30g	Mehl
1dl	Milch
1	Ei
15g	weiche Tafelbutter
20g	Zwiebel
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser knapp weich kochen und auskühlen lassen.

Mehl in eine Schüssel geben, 1/2 Tl Salz zugeben und vermischen. Milch schluckweise zugeben und mit dem Schwingbesen gut verrühren. Eigelb vom Eiweiss trennen (Eiweiss beiseite stellen). Eigelb zur Milch geben und verquirlen. Mit Peffer und Muskatnuss würzen.

Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel reiben. Zusammen mit der weichen Butter unter die Eiermilch mischen.

Kurz vor dem Anbraten Eiweiss steif schlagen und unter die Kartoffelmasse ziehen.

Reichlich Bratbutter in einer Bratpfanne mässig erhitzen. Zwiebel hacken und zugeben, dünsten bis sie leicht Röstspuren zeigt. Kartoffelmasse zugeben und flach ausstreichen. Zugedeckt ca. 5 Minuten bräteln lassen. Schmarrn mit Hilfe eines Tellers wenden: Teller auf die Bratpfanne legen, Pfanne mit Deckel umdrehen, Schmarrn mit der ungebackenen Seite wieder in dies Pfanne schieben und 5 Minuten offen braten. Schmarrn mit zwei Holzkellen in grobe Stücke zerteilen und weitere 2-3 Minuten zugedeckt bräteln lassen.