

Rezept für den Erdäpfelschmarren

Portionen: 4

Zutaten

750 g	Kartoffeln
1 Stk.	Zwiebel, fein gehackt
15 g	Butterschmalz
1 Prise	Muskat
4-5 TL	Petersilie
	Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Die Kartoffeln in Salzwasser weichkochen (Tipp: Kartoffeln mit einer Gabel anstechen. Wenn sie abrutschen, sind sie fertig).
2. Die Kartoffeln abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. Danach schälen und in Scheiben schneiden.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbrate. Dann die Kartoffeln begeben und knusprig abraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.