



Dauer: Mittel
.....

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch
.....

Saison: Ganzjährig
.....

Für: 4 Personen
.....

Verfasst von: Irmgard Lürzer
.....

Zutaten

Erdäpfellaibchen

600 G	festkochende Erdäpfel
1	Ei
70 G	Mehl
2 EL	Weizengrieß
1,5 TL	Salz
EINE PRISE	Pfeffer

.....

EINE

PRISE

Muskatnuss

.....

Butterschmalz

.....

Sauerrahmdip

.....

200 G

Sauerrahm

.....

Salz

.....

Pfeffer

.....

Kräuter nach Belieben

.....

Zubereitung

Erdäpfellaibchen

1. Erdäpfel in Salzwasser weich kochen.
2. Die gekochten Erdäpfel durch eine Kartoffelpresse durchdrücken und etwas abkühlen lassen.
3. Ei, Grieß, Mehl und Gewürze untermischen.
4. Alles zu einem kompakten Teig verkneten.

Wenn er noch klebrig ist, etwas mehr Mehl untermengen.
5. Handtellergröße Laibchen formen und in einer Pfanne in Butterschmalz goldbraun braten.

Sauerrahmdip

1. Für den Sauerrahmdip alle Zutaten vermengen und durchziehen lassen.

Mit [Sauerkraut](#) anrichten!

Irmgard's Tipp: Wer es gerne herzhafter mag, mischt einfach Speckwürfel unter den Erdäpfelteig!