

Rezept

Grieß-Kartoffelschmarrn mit Apfelmus

Ein Rezept von Grieß-Kartoffelschmarrn mit Apfelmus, am 20.04.2024

Zutaten

Für den Kartoffelschmarrn

500 g gegarte, mehligkochende Kartoffeln vom Vortag	75 g Grieß
75 g Quark	1 Prise Salz
3 EL Butterschmalz	1 Ei (Größe M)
	Puderzucker nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Gegarte Kartoffeln schälen, abbrausen, abtrocknen und fein reiben. Mit Grieß, Salz, Quark und Ei vermengen und ca. 15 Minuten quellen lassen.

2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelteig dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten ausbacken, bis die Unterseite gebräunt ist. Mithilfe eines großen Tellers wenden und weitere 5 Minuten backen. Mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zupfen und unter Rühren rundherum knusprig rösten. Bei Bedarf noch etwas Butterschmalz dazugeben. Anschließend mit etwas Puderzucker karamellisieren.