

Rezept

Grieß-Kartoffelschmarrn mit Apfelmus

Ein Rezept von Grieß-Kartoffelschmarrn mit Apfelmus, am 22.06.2024

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.