

Rezept

Grüne Kartoffellaiberl

Ein Rezept von Grüne Kartoffellaiberl, am 10.06.2026

Zutaten

250 g mehligkochende Kartoffeln	200 g Butter
1 Bund Petersilie	200 g Mehl
Salz	weißer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1 EL Kümmelsamen
1 EL grobes Meersalz	Mehl für die Arbeitsfläche
Butter und Mehl für das Backblech	1 Eigelb zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln am Vortag waschen, in 20-25 Min. garen, dann abgießen. Am nächsten Tag die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Petersilie waschen und trocken tupfen, die Blätter sehr fein hacken. Kartoffeln pellen und durch die Presse in eine Schüssel drücken. Mit Butter, Petersilie, Mehl, je 1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat zu einem Teig verarbeiten. Den Teig 1 Std. kalt stellen.
2. Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, zusammenfalten, nochmals ausrollen und wieder kneten. Nochmals 1 Std. kalt stellen.
3. Ofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Ein Blech einfetten, mit Mehl bestreuen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen, 8 Kreise (à ca. 10 cm Ø) ausstechen und auf das Blech legen. Kümmel im Mörser zerstoßen. Eigelb leicht verquirlen und die Laiberl damit bepinseln. Mit Kümmel und Meersalz bestreuen. Im Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen.