Rezept

Kartoffelpflanzerl

Ein Rezept von Kartoffelpflanzerl, am 21.05.2025

Zutaten

350 g	mehlig kochende Kartoffeln
	Salz
1	Zwiebel
5 EL	Öl
50 g	Quark
1 EL	Haferflocken
	1/2 TL Kümmelsamen
	1/4 Kopf Wirsing (300 g)
100 g	durchwachsener Räucherspeck
	Pfeffer
1	Ei

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. > Die Kartoffeln waschen und mit Kümmel und 1 TL Salz im Wasser in 20-25 Minuten bissfest garen. Pellen und auskühlen lassen.

2. > Wirsing von Strunk und groben Blattrippen befreien und in dünne Streifen schneiden, im Sieb abbrausen. Zwiebel schälen und wie den Speck fein würfeln. Beides 5 Minuten in 1 EL Öl ausbraten, tropfnassen Wirsing dazugeben und zugedeckt in 5-6 Minuten bei kleiner Hitze bissfest dünsten. Salzen und pfeffern.

3. > Kartoffeln grob reiben und mit Wirsing, Quark, Ei und Flocken vermengen. Daraus mit den Händen Laibchen formen. In einer Pfanne im übrigen Öl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in je 8 Minuten goldbraun braten. Dazu schmeckt Schnittlauchquark.