

## Rezept

# Kartoffelschmarrn

Ein Rezept von Kartoffelschmarrn, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>1</b> große Zwiebel
<b>4 EL</b> Butterschmalz	<b>1 TL</b> getrockneter Majoran
<b>75 g</b> Mehl	<b>150 g</b> Quark
<b>1</b> Ei (M)	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal, 18 g F, 12 g EW, 40 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Wasser weich kochen, anschließend abgießen und kurz ausdampfen lassen. Die Kartoffeln pellen, noch warm durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und abkühlen lassen.
2. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel mit dem Majoran darin unter Rühren in ca. 5 Min. glasig anschwitzen.
3. Mehl, Quark, Ei und Zwiebelwürfel zum Kartoffelschnee geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich miteinander vermengen.
4. In einer großen Pfanne das restliche Butterschmalz erhitzen, die Kartoffelmasse hineingeben, gleichmäßig verteilen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten. Anschließend wenden und den Fladen auf der anderen Seite ebenfalls ca. 10 Min. braten.
5. Den Fladen mit zwei Kochlöffeln in Stücke zupfen und noch kurz weiterbraten, bis alle Stücke ringsum schön gebräunt sind. Den Kartoffelschmarrn auf Tellern anrichten und servieren. Dazu schmeckt Salat oder Sauerkraut.