



Wo wir sind, ist oben.

# QUALITÄTSPARTNER

Schmankerl TIPP: „Erdäpfelpuffer“

## Zutaten:

200 g Erdäpfel, 2 Dotter, 40 g Erdäpfelstärke, Salz, Pfeffer, 50 g Speck würfelig geschnitten, 50 g Grammeln, 10 g Zwiebel fein geschnitten

## Zubereitung:

100 g Mehliges Kartoffel roh schälen und grob reiben – nicht wässern (stärke soll erhalten bleiben) ausdrücken und Wasser auffangen. Die Erdäpfel schwefeln. Das Wasser ab leeren und die gewonnene Stärke ebenfalls unter die ausgedrückten Erdäpfel untermischen, sowie 2 Dotter und 40 g Kartoffelstärkemehl mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Den Speck mit den Zwiebel leicht anrösten und mit den Grammeln ebenfalls dazu mischen. Flache Scheiben (ungleichmäßig) in heißem Fett auf beiden Seiten knusprig braten.

Variationen durch Beigabe von: Lauch, Speck, Zucchini, Paprika, Schinken, Sesam, Mohn ...

Beilagen: Sauerkraut, diverse Dipsaucen, Salate, warmer Krautsalat, ...

Rezept: Landesberufsschule Geras – Claus Tampier



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

