



Benötigte Zutaten

4 mehlig Kartoffeln
gedämpft und geschält

1 Zwiebel fein gehackt

1 EL Premium Teebutter

4 EL Premium Sauerrahm

Salz, Pfeffer

Gewürze je nach
Geschmack: wie
Paprikapulver,
Kümmel, Paprikapulver

Erdäpfelkas-Rezept

Unsere Fernsehgartenköchin Iris Köck macht einen kulinarischen Schwenk über die Grenze nach Oberösterreich. Denn mit den vielen frischen Kartoffeln schmeckt ein Brot besonders gut – das mit selbstgemachtem Erdäpfelkas. Jeder hat da sein Geheimrezept: Iris Köcks Favorit sei hiermit verraten. Viel Genuss beim Nachkochen!

Anleitung

1. Erdäpfel dämpfen. Danach die ausgekühlten Erdäpfel passieren.
2. Mit Zwiebel und Butter vermischen. Nach und nach Sauerrahm zugeben und zu einer streichfähigen Masse verrühren.
3. Mit Salz und Pfeffer und – je nach Geschmack – Paprikapulver, Kümmel und/oder Muskatnuss würzen.

Tipp: Wenn Sie eine extra cremige Konsistenz beim Erdäpfelkas bevorzugen, verwenden Sie am besten mehlig Kartoffeln.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten