Nah&Frisch



Katharina Seiser | Professional

Erdäpflkas

Griaß di Rezepte | Hausmannskost | Österreichisch | Vegetarisch

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Zubereitung

Erdäpfel schälen, in einer flachen Schüssel mit einer stabilen, langzinkigen Gabel gründlich zerdrücken. Sauerrahm und Salz mit der Gabel einarbeiten. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Zwiebel, Kümmel und Pfeffer zur Erdäpfelmischung geben. Jetzt mit Obers die Konsistenz anpassen: Der Erdäpfelkas soll streichfähig-cremig und locker-weich wie gutes Püree, aber keinesfalls flüssig oder bröselig sein. Nochmal mit Salz abschmecken. Mit reichlich frisch geschnittenem Schnittlauch und evtl. -blüten bestreuen, großzügig pfeffern und mit Brot servieren.

Zutaten

- 250–300 g gekochte mehlige Erdäpfel vom Vortag, bei Zimmertemperatur ausgekühlt
- 100–150 g Sauerrahm
- ca. 1/2 TL feines Salz
- 25–30 g milde Zwiebel
- 1 Msp. Kümmelpulver
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ca. 3 EL Obers
- Schnittlauch und evtl. -blüten
- Schwarzbrot, am besten aus dem Holzofen