

Kartoffelschmarren



Zutaten (4 Personen):

1 kg festkochende Kartoffeln

2 mittelgroße Zwiebeln

Salz

Bratenfett (geht auch normales Fett)

Zubereitung:

Die Kartoffeln weich kochen, schälen und zu den nicht zu feingeschnittenen, im Bratenfett gerösteten Zwiebel geben und mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Nochmals durchrösten und salzen.

Tipp: Ich würze meinen Kartoffelschmarren immer mit dem braunen, sulzigen oder manchmal auch flüssigen Teil des Bratenfettes. Wir verwenden auch immer unser eigenes Bratenfett, es gibt kein besseres, alternativ würde ich es beim Fleischhauer oder auf einen Bauernmarkt kaufen.