

REZEPTTIPP AUS DER REGION

KLARAS

TEARPL MIT BUTTERSCHMALZ

Gericht für 4-6 Personen

Zubereitungszeit: 🕒 etwa 1 Stunde

Zutaten

75 dag mehligte Erdäpfel (gekocht/v. Vortag)

Mehl

Salz

Butterschmalz



Zubereitung

- Koche am Vortag die Erdäpfel. Es ist wichtig, dass du bei diesem Gericht keine frischen Erdäpfel verwendest. Diese enthalten viel zu viel Flüssigkeit.
- Erdäpfel mit einem Messer schälen und mit einem Lochhobel in eine Schüssel hobeln. Etwas salzen.
- Die zweite Hauptzutat ist das Mehl. Doppelgriffiges verwende ich für den Tearpl. Nun gibst du so viel Mehl in die Schüssel, bis sich die Masse nicht mehr nass anfühlt und nicht mehr klebt. Ich rühre die Masse mit einem hölzernen Kochlöffel um. Du kannst aber auch beide Hände nehmen und die Kartoffeln mit dem Mehl verbröseln. Tipp: Du brauchst viel Mehl.
- Gib dazu reichlich Butterschmalz in eine Pfanne. Wenn das Schmalz langsam zu rauchen beginnt, kannst du die Erdäpfelmasse hinzugeben.
- Nun heißt es rühren, rühren, rühren. Und das ständig, sonst brennt dir alles an. Nach etwa 30 bis 40 Minuten sind die Kartoffeln schonend hellbraun geröstet. Gib bei Bedarf noch Butterschmalz hinzu.

GUTEN APPETIT!

WE ARE FAMILY.®