



Oostenrijk

Erdäpfelschmarrn

Aardappelschmarren

bloemige aardappelen
nootmuskaat
fijngehakte peterselie of bieslook
zout en peper
reuzel, boter of olie
1 kleine ui, fijn gehakt

Was de aardappelen en kook ze zonder ze te pellen gaar. Pel ze terwijl ze nog heet zijn.

Verhit het vet in een koekenpan en bak daarin de uien zachtjes glazig.

Pel de aardappelen terwijl ze nog heet zijn. Doe ze in de pan en stamp ze grof met een aardappelstamper. Kruiden met peper, zout en nootmuskaat en onder steeds omscheppen knapperig en goudbruin bakken.

Voor het opdienen bestrooi je ze met een beetje peterselie of bieslook.