

Vegetarisch oder Wild-Beilage: Dieser Kartoffelschmarrn macht alle glücklich

Ob als vegetarisches Gericht oder herzhaftes Beilage: Der Kartoffelschmarrn von SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer ist immer ein Genuss. Die knackigen Lauchzwiebeln geben ihm das besondere Etwas. Man kann den Kartoffelschmarrn als Beilage zu Wildgerichten servieren, muss man aber nicht.

Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer
 Portionen: 4

600 g Kartoffeln (mehlig-kochend)
 4 Eier (Klasse M)
 200 ml Schlagsahne
 1,5 EL Speisestärke
 1 Zwiebel (in Würfel geschnitten)
 1 Bund Frühlingszwiebeln
 30 g Butter
 30 g Butterschmalz
 0,5 TL Zitronenabrieb
 Salz
 Pfeffer
 Muskatnuss

Zubereitung:

Die Zubereitung des Kartoffelschmarrns

1. Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser weichkochen und im noch warmen Zustand pellen. Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Tipp: Das Eiweiß so steif schlagen, dass sich am Schläger des Rührgeräts ein kleiner Zipfel bildet.

2. Dann die Sahne einmal kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gut würzen.

3. Die Kartoffeln zusammen mit der Sahne-Mischung mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen.

4. Dann Eigelbe und Speisestärke hineingeben und unterarbeiten. Etwas Eischnee dazu – man nennt dies angleichen. Dann den restlichen Eischnee locker in drei Schritten unterheben. Die Zwiebelwürfel in Butter leicht anschwitzen.

5. Die Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden, zu den Zwiebelwürfeln dazugeben und weiter andünsten.

Tipp: Die Frühlingszwiebeln immer schräg schneiden. Das ergibt eine schönere Form!

Den Kartoffelschmarrn in der Pfanne backen

6. In einer ofenfesten Pfanne das Butterschmalz erhitzen, die Kartoffelmasse einfüllen und glattstreichen.

Tipp: Vorsicht! Die Pfanne darf keinen Plastikgriff haben. Auch beim Herausholen aus dem Backofen berücksichtigen, dass der Griff sehr heiß sein kann.

7. Die Kartoffelmasse mit den gedünsteten Frühlingszwiebeln bestreuen. Die Pfanne in den vorgeheizten Backofen schieben (2. Einschubleiste) und bei 180 Grad circa 15 bis 20 Minuten backen.

Den Kartoffelschmarrn lecker anrichten

8. Den Kartoffelschmarrn in Stücke reißen und auf den Tellern verteilen. Wenn Sie den Schmarrn als vegetarisches Hauptgericht servieren möchten, passt ein Tomaten-Salat oder auch ein Kürbis-Ragout dazu. Als Beilage eignet er sich gut zu Wildgerichten oder zu Kalbsschmorbraten.

Tipp: Der Kartoffelschmarrn kann je nach Geschmack mit halben Mini-Tomaten oder Wurstwürfeln angereichert werden!

Witziges und Wissenswertes über den Kartoffelschmarrn

Kartoffelschmarrn, Kartoffelwirler, Erdäpfelschmarrn, Brölschmarrn, Bröselbart, Bröselhafer oder auch Kratzede: Dieses einfache Gericht aus der bayrischen und österreichischen Küche hat viele Namen.

Den Begriff "So a Schmarrn" setzen die Bayern gerne ein, wenn sie etwas für Unsinn halten. Was aber natürlich keineswegs auf unseren leckeren Kartoffelschmarrn zutrifft!