Erdäpfellaibchen

Ob als Hauptspeise oder als Beilage – Erdäpfellaibchen kommen bei Jung und Alt immer gut an. In Osttirol werden sie auch liebevoll „Labelen“ genannt. Für die Laibchen benötigt man nur wenige Zutaten, die man meistens auch daheim vorrätig hat.

- Vorbereitungszeit: 15 Minuten
- Garzeit: 10 Minuten
- Gesamtzeit: 70 Minuten
- Portionen/Menge: 9 Stück

Zutaten für 9 Laibchen:

60 dag mehlige Kartoffeln
1 Ei
1 Zwiebel
Etwas Jungzwiebel
½ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
Brösel
Öl zum Braten

Erdäpfellaibchen: So geht’s

Kartoffel kochen, schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Zwiebeln schneiden -glasig anrösten und Petersilie hacken. Alles zu den Kartoffeln geben, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen und noch ein Ei dazugeben. Zu einer glatten Masse vermischen.

Kleine Kugeln formen, flach drücken und in Bröseln wenden. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Erdäpfellaibchen darin anbraten. Das dauert pro Seite nur ca. 3 Minuten.

Besonders gut schmecken die Laibchen mit einer Schnittlauchsauce und einem gemischten Salat. Mahlzeit.

Tipps der Köchin:

- Wer nicht auf Fleisch verzichten möchte, schneidet Schinken klein, röstet ihn kurz in der Pfanne an und mischt ihn unter die Masse.
- Es ist auch möglich etwas Topfen oder Creme fraiche unter die Masse zu geben.
- Im Frühjahr kann man alle frischen Kräuter aus dem Garten verwenden – ganz besonders gut schmeckt Bärlauch, da dann eine leichte Knoblauchnote spürbar ist. Erlaubt ist, was schmeckt