

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.

Zutaten für 9 Laibchen:

60 dag mehlig 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 **gemischtem 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** ☐