



Tafelspitz: Erdäpfelschmarrn

ZUTATEN: (6 Personen)

2 kg Erdäpfel (Kartoffeln) vorwiegend festkochend	2 EL Butter
2 Zwiebeln grob gewürfelt	Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz	½ TL Kümmelsamen
	50 ml Tafelspitzbrühe

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 3l
Schnellkochtopf
Pfanne mit Heißluftdeckel 28 cm

ZUBEREITUNG:

1. In den Durotherm Schnellkochtopf Wasser bis unterhalb des Siebeinsatzes füllen und die gewaschenen Kartoffeln darauf legen. Den Topf mit dem Druckdeckel verschließen und den Herd auf volle Hitze einschalten.
Wenn der 2. Ring beim Ventil sichtbar ist, die Kartoffeln 5min unter Druck kochen und die Hitze langsam reduzieren so dass das 2. Ventil sichtbar bleibt.
2. Danach den Topf in den Warmhaltering stellen und von alleine abdampfen lassen.
3. Kartoffeln herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
4. Kartoffeln pellen, vierteln und in Würfel schneiden.
5. Butter und Butterschmalz in der Pfanne erhitzen.
6. Zwiebeln bei voller Hitze unter Rühren braun anrösten.
7. Kartoffeln hinzufügen, salzen, pfeffern, Kümmelsaat einstreuen und alles bei voller Hitze gut durchmischen. Nochmals etwas Butter dazugeben und abschmecken.
8. Tafelspitzbrühe darüber geben und von den Kartoffeln aufsaugen lassen.

KOCHZEIT

5 Min. mit Druckdeckel (2.Ventil)

SOFTGAREN

Die Zeit bis das Ventil ganz unten ist.

ANRICHTEN:

Pro Person Erdäpfelschmarrn in eine kleine Kaffeetasse einfüllen, fest andrücken und auf einen vorgewärmten Teller neben den Tafelspitz setzen.