

## Rösterdäpfel, Erdäpfelschmarrn, Gedämpfte Hexe, Braterdäpfel, Schlosserdäpfel

### Zutaten

700 g	Erdäpfel speckig, gekocht, geschält
100 g	Zwiebel brunoise geschnitten
70 g	Butterschmalz
1 EL	Petersilie gehackt

Weiteres:

Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss



### Arbeitsbeschreibung

- Rösterdäpfel:** Gekochte und geschälte Erdäpfel in 5 mm Scheiben schneiden, in der Pfanne mit Butterschmalz leicht bräunen, bei halber Garzeit die fein geschnittenen Zwiebeln dazugeben, würzen und knusprig braten. Zum Schluss mit gehackter Petersilie bestreuen.
- Erdäpfelschmarrn:** Gekochte und geschälte Erdäpfel mit Erdäpfelstampfer zerkleinern, Zwiebel und gehackte Petersilie dazugeben, würzen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und in Butterschmalz hellbraun schwenkend braten.
- Gedämpfte Hexe:** 800g rohe mehligke Erdäpfel schälen, grob reiben, ausdrücken und mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Muskatnuss würzen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, Butterschmalz erwärmen, die Erdäpfel in der Pfanne gleichmäßig hineindrücken und zugedeckt langsam braun braten, im Ganzen umdrehen und auch auf der zweiten Seite zugedeckt langsam braten. Zum Schluss ohne Deckel fertigbraten.
- Braterdäpfel:** 600 g Erdäpfel geschält in 5 cm Stücke schneiden, kochen, Wasser abgießen, ausdampfen und überkühlen lassen. In der Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Erdäpfel auf allen Seiten braun braten und zum Schluss noch salzen.
- Schlosserdäpfel:** Gleiche Arbeitsweise, wie bei Braterdäpfel, nur werden diese tourniert und nicht in Stücke geschnitten.