

# Muskatkürbis in knusprigem Erdäpfelmantel

Ein herbstliches Rezept vom Wirtshauskultur Gasthof Gabriele Martinek



Muskatkürbis in knusprigem Erdäpfelmantel

© Gasthof Gabriele Martinek

## Infos

Herbstgericht

ff Mittel

## Zutaten

- 800 g Kürbisscheiben
- 600 g mehligere Erdäpfel
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Kümmel
- Knoblauch
- 2 EL Sauerrahm
- 200 g glattes Mehl
- 1/2 l Rapsöl

## Zubereitung

Erdäpfel grob reißen, würzen, dann Sauerrahm begeben, die Masse gut ausdrücken, Kürbisscheiben salzen & pfeffern, in Mehl wenden, eine Seite mit Erdäpfelmasse in leicht erhitztes Öl mit der Erdäpfelseite nach unten einlegen, in der Pfanne die zweite Seite bedecken. Langsam ausbacken und nach ca. 6 Minuten vorsichtig wenden und fertigbacken.

Unser Einkaufstipp:

bäuerliche Direktvermarkter im Triestingtal

bäuerlichen Direktvermarkter in den Gebieten Baden, Bruck, Ebreichsdorf, Mödling, Pottenstein und Schwechat

## Quellenangabe

